

MUSLOS DE POLLO DE CORRAL AL LIMÓN

INGREDIENTES: 4 PERSONAS

- 4 Muslos de pollo.
- Sal.
- Pimienta.
- 2 limones en zumo.
- Tres dientes de ajo.
- Ralladura de limón.
- Vaso de agua.
- 1 Pastilla de caldo de ave.



ELABORACIÓN:



Se limpian y lavan en agua templada 4 muslos de pollo de corral.

Se secan y sazonan con sal y pimienta al gusto.

Se pone una cazuela a fuego fuerte sin aceite.

Se depositan sobre el fondo los muslos y se tapa la cazuela.

Se dejan dorar durante 3 minutos, hasta que se despegue por sí sola la carne.

Se les da la vuelta y se espera otros tres minutos con la cazuela tapada.

Cuando los muslos están dorados y sellados por ambas partes, se machan en el mortero tres dientes de ajo que se incorporan a la cazuela con el rallado de limón y el zumo de los dos limones.

Se añade un vasito de agua y una pastilla de caldo de ave.



Se dejan 20-25 minutos a fuego medio y tapados.

Tiempo total de preparación: en torno a 30 minutos.

PRESENTACIÓN

Se sirve con una buena ensalada de berros, canónigos, lechuga... o de escarola con granada.

También puede presentarse el plato, con patatas fritas o chips de boniato etc.



VINO TINTO 12 LUNAS SOMONTANO 2009

D.O. SOMONTANO.

Vista: color cereza, brillante o rojo rubí.

Nariz: aromas dulces y complejos, fruta madura, notas de fresa y frambuesa.

Boca: afrutado con recuerdo de fresa y frambuesa y entrada fácil en boca redondo, madera bien integrada. Su tanino redondo y fino, envuelto en aromas afrutados, deja un final largo y goloso que invita a beber otra copa.

12 Lunas 9 meses en barrica es un vino divertido y fácil de beber, sorprende por su calidad. Perfecto para acompañar con carnes blancas, pastas, embutidos, carnes rojas a la plancha y anchoas del cantábrico.