Muslos con panceta



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chucrut

Cebolla: 1 Unidad
Tomillo: A gusto
Aceite: 2 cdas.
Panceta ahumada: 100 g
Vinagre: 1/2 Taza
Ajo: 2 Dientes
Azucar: 1 cda.
Repollo blanco: 300 g

Muslos

Panceta ahumada: 12 Fetas
Aceite: Cantidad necesaria
Muslos de Pollo: 4 Unidades

Salsa

Aceto balsámico: 1 Taza
Romero: 1 Rama
Jugo de Naranja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Muslos

- Deshuese los muslos de *pollo* y retire la piel.
- Corte la carne en tiras gruesas y envuelva cada una con **panceta**.
- Acomode en una placa aceitada y cocine en el horno precalentado a 180º C durante 9 minutos aproximadamente.

Salsa

- En una *cacerola* disponga el aceto balsámico, el *jugo* de *naranja*, el *romero* y lleve a reducir hasta alcanzar la mitad de su volumen inicial.

Chucrut

- Corte el *repollo* y la *cebolla* en fina juliana.
- Pique finamente el *ajo*.
- Corte la *panceta* en bastones finos.
- En una *cacerola* caliente con aceite dore la *panceta*.
- Agregue la *cebolla* y deje rehogar unos minutos.
- Añada el azúcar, el *repollo*, el *ajo* y deje sudar.
- Vierta el *vinagre*, sal, pimienta, *tomillo* y deje cocinar a fuego bajo hasta que el líquido se consuma.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de chucrut y encima los bastones de *pollo*.
- Rocíe con la salsa y decore con *romero* fresco

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/muslos-con-panceta