Muslos con salsa de Oporto



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Muslos

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc
Muslos de Pollo: 8 Unidades
Salvia: A gusto

Papines

Manteca: 50 g
Ciboulette: A gusto
Aceite De Oliva: 30 cc
Sal: A gusto
Ajo: 1 Diente
Papines: 500 g

Salsa de Oporto

Manteca: 50 g
Apio: 1 Tallo
Oporto: 200 cc
Romero: A gusto
Aceite De Oliva: 30 cc
Cebolla: 1/2 Unidad
Tomillo: A gusto
Perejil: A gusto
Zanahoria: 1/2 Unidad

Salsa fría

Hojas de apio: 20 g
Jugo de Limón: 1 Unidad
Salsa Tabasco: A gusto
Vinagre: 30 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 100 cc

Preparación de la Receta

Muslos

- Deshuese los muslos de *pollo* y condimente con salvia picada, sal y pimienta
- Enrolle y atraviese dos muslos juntos con un *palillo* de madera.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore los muslos de *pollo* por ambas caras.
- Pase a una placa y termine la cocción en el horno caliente.
- Reserve la sartén con el fondo de cocción para la elaboración de la salsa.

Papines

- En una *cacerola* con abundante agua en ebullición cocine los papines hasta que estén tiernos.
- Pique el *ajo* y el *ciboulette*
- En una sartén caliente con *manteca*, aceite y *ajo* picado saltee ligeramente los papines.
- Condimente con el *ciboulette* picado y sal gruesa.

Salsa de Oporto

- Corte al *apio*, la *cebolla* y la *zanahoria* en cubos regulares.
- Arme un bouquet con las hierbas.
- En la sartén donde doró los muslos agregue aceite y rehogue las verduras.
- Agregue el **oporto**, las hierbas y deje reducir durante unos minutos.
- Pase a través de un *tamiz* y lleve al fuego nuevamente.
- Incorpore la *manteca* y revuelva enérgicamente hasta emulsionar.

Salsa fría

- Licue las hojas de *apio* con, sal, pimienta, salsa tabasco, el *jugo* de *limón* y el *vinagre*.
- Sin dejar de licuar vierta el aceite poco a poco hasta emulsionar.

Presentación

- En la base de un plato forme un dibujo con las dos salsas, en el centro disponga los muslos y alrededor los papines.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/muslos-con-salsa-de-oporto