Muslos de Pollo en Salsa de Limón y Soya



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite: c/n
Camote anaranjado cocido: 500 grs
Fecula De Maiz: 1 cda
Muslo de pollo con piel: 4 Unidades
Pan de campo: 1 unidad
Salsa de soja: 2 cdas
Tomillo: c/n
Caldo De Pollo: 2 Litros
Camote morado cocido: 500 grs
Limón para su jugo: 1 unidad
Orégano: c/n
Perejil: c/n
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- *Dorar* los muslos en sartén caliente por 5 minutos del lado de la piel.
- Salpimentar los muslos.
- Reservar.
- Cocinar el *camote cocido* cortado en cubos en la misma grasa de los muslos fritos.
- Disponer sobre el *camote* los muslos.
- Verter el caldo de **pollo**.
- Hidratar la fécula de maíz en 2 cucharadas de agua moviendo de vez en cuando.
- Agregar la salsa soya y el *jugo* de **limón**.
- Integrar el *ajo* aplastado.
- Perfumar con *orégano* fresco y *tomillo limón*.
- Reservar los muslos
- Servir en pan campestre el guiso con los camotes.
- Disponer los muslos a un lado del pan relleno

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/muslos-de-pollo-en-salsa-de-limon-y-soya