

# 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 soya:** 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>