

Muslos grillados con hongos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Muslos de pollo deshuesados: 10 Unidades

Tomillo: 1 Rama

Girgolas: 500 gr.

Champignones: 250 gr.

Vino blanco: 1 Vaso

Perejil: A gusto

Ralladura y Jugo De Limón: 1 Unidad

Sal entrefina:

Hongos portobellos: 250 gr.

Papas: 4 Unidades

Ajo: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- *Condimentar el pollo con sal entrefina, aceite de oliva, tomillo, jugo y ralladura de limón.*
- *Llevar a plancha caliente con aceite de oliva del lado de la piel hasta dorar.*
- *Dar vuelta y agregar en la plancha las gírgolas en mitades y los demás hongos fileteados.*
- *Remover los hongos hasta dorar.*
- *Añadir ajo picado, perejil picado, vino blanco y mezclar para unir los sabores.*
- *Freír las papas españolas hasta que estén crocantes.*
- *Servir los pollos con los hongos salteados, la salsa y terminar con las papas españolas.*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/muslos-grillados-con-hongos>