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 blaco: 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