

Muslos marinados con salsa de mango picante

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimienta Negra en grano: A gusto

Ajo: 2 Dientes

Muslos de Pollo: 8 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Romero: 1 Rama

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Ensalada

Jugo de Limón: 1 Unidad

Rúcula: Cantidad necesaria

Sal y pimienta negra: A gusto

Marinada: 1 Parte

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Zucchini: 2 Unidades

Guarnición

Papas: 4 Unidades

Sal gruesa y pimienta negra: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Aceite para freír: Cantidad necesaria

Alcaparras: 30 g

Salsa de mango picante

Perejil: Cantidad necesaria

Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Queso Crema: 100 grs.

Salsa Tabasco: Unas gotas

Mango: 1 Unidad

Sal y pimienta negra: A gusto

Varios

Hierbas frescas: A gusto

Preparación de la Receta

- Deshuese los muslos y retire la piel si lo desea.
- Pele el *ajo* y corte en láminas.
- Deshoje el *romero*.
- En un bowl coloque aceite de oliva, los granos de pimienta negra, el *romero* y las láminas de *ajo*.
- Rocíe el *pollo* con esta mezcla (reserve una parte para *condimentar* la ensalada) y deje *marinar*.
- Sobre la parrilla caliente coloque el *pollo* del lado de la piel a cocinar.

Guarnición

- Corte las papas en rodajas de 1 cm de espesor.
- Sobre la parrilla con una hoja de papel aluminio coloque las papas a cocinar.
- Rocíe con aceite de oliva, condimente con sal gruesa y pimienta negra.
- En abundante aceite caliente fría las *alcaparras*
- Retire sobre papel absorbente.
- Cuando las papas estén tiernas, retire y coloque en un mortero.
- Reduzca a puré y agregue aceite de oliva y las *alcaparras* fritas.
- Mezcle y reserve.

Ensalada

- Corte los *zucchini* en rodajas.
- Condimente con un poco de la *marinada* reservada, sal gruesa y pimienta negra.
- Coloque sobre la parrilla a grillar de ambos lados.
- Agregue a *marinada* reservada el *jugo* de *limón* y sal
- Mezcle hasta emulsionar y reserve.
- Retire los *zuchinis* de la parrilla y corte en cuartos.
- Coloque en un bowl, agregue las hojas de *rúcula* cortadas con las manos tamaño bocado y condimente con la vinagreta de *limón*

Salsa de mango picante

- Pele y corte en cubos pequeños.
- Pique el *perejil*.
- En un bowl coloque el queso *crema*, el caldo de verduras, el mango, el *perejil*, sal, pimienta y la salsa tabasco

Presentación

- En un plato sirva los muslos sobre el puré de papas y la ensalada de *zuchinis* grillados.
- Acompañe con la salsa de mango picante y decore con hierbas frescas.

