MUSLOS DE PAVO AL HORNO

ruralmur.com
ARTESANIA. OCIO Y TURISMO RUBAL

Ruralmur ruralmur@regmurcia.com https://ruralmur.com/articulo/1243/muslos-de-pavo-al-horno

Direccion: Región de Murcia



Buenas tardes, amigos. Hoy os dejo lo que comimos ayer y que esta muy rico.....Muslos de pavo al horno....ya que somos cocineras y nuestras familias tienen que comer todos los días. Pues, vamos a aprender las unas de las otras.

AHÍ VA LA RECETA.....

INGREDIENTES:

Dos muslos hermosos de pavo, una cebolla picada, un tomate maduro pelado y troceado, cinco ajos pelados y picaditos, tomillo seco de bote y orégano de bote, también, sal, vino blanco un vasito con dos dedos del vino, unos 350ml de agua. Precalentamos el horno a 250 grados. Y mientras toda la verdura, ajitos y especies las ponemos en una bandeja de horno, yo con papel de horno y así se saca más fácil, ponemos los muslos echamos la sal, espolvoreamos con un poco de las especies y regamos con un hilito de un buen aceite de oliva, el vino y agua. Tapamos bien y meter al horno , bajándolo a 180 grados y tenemos sin abrir una hora. Transcurrida esta quitamos el papel y volvemos a meter 15 minutos. Sacamos y le damos la vuelta, para dorar también y tenemos veinte minutos si vemos que en algún, momento le faltase líquido le añadimos un poquito de, agua. Sacamos y ponemos el muslo con poco de la verdura se puede servir con patatas a lo pobre o en puré, arroz blanco.....ya al gusto yo no puse nada solo una ensalada individual, para cada uno. Bueno, grupo espero os guste. Que seáis felices aunque sea dentro de casa. Un abracico virtual.

| MUSLOS DE PAVO AL |
|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| HORNO |
| Ruralmur |
| ruralmur@regmurcia.com |
| https://tinyurl.com/wxf7tya |