



<https://www.mepillasquisando.com>



CONTRAMUSLOS DE POLLO AL HORNO



INGREDIENTES:

4 Muslos de Pollo.
4 Tomates.
8 Ramitas de Cilantro.
Sal y Pimienta molida.
Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Limpiamos de posible grasa o sangre los contramuslos. Salpimentamos y reservamos. Cortamos los tomates en rodajas y la disponemos en una fuente de horno con papel sulfurizado y les ponemos un poco de sal y aceite. Sobre las rodajas ponemos los contramuslos, un chorreoncito de aceite y dos ramitas de cilantro en cada uno. Metemos al horno precalentado a 200° durante 1 hora o hasta que al pincharlos o con un corte veamos que están hechos por dentro. Podemos acompañar con unas patatas asadas o unas verduras mareadas.

<https://www.mepillasquisando.com>