



<https://www.mepillasquisando.com>



CONTRAMUSLOS DE POLLO A LA SAL CON GRANADA



LA RECETA MÁS FÁCIL DEL MUNDO

INGREDIENTES:

- 4 Contramuslos de Pollo.
- 3 Kg. de Sal gruesa.
- 2 Granadas.

ELABORACIÓN:

Limpiamos los contramuslos, especialmente en el extremo contrario de la pata (la zona más ancha) suelen traer trozos de entrañas. Lavamos y secamos con papel de cocina. En una bandeja de horno extendemos una capa de sal y ponemos los contramuslos, cubrimos con el resto de la sal procurando cubrir todos los trozos, si vemos que se cae la sal, podemos humedecerla un poco. Precalentamos el horno a 180º metemos la bandeja y asamos durante 45 minutos o hasta que veamos que la sal está bien dura y adquiere un color crema claro. Sacamos y rompemos la sal, extraemos los muslos y con un pincel le quitamos la sal que se le haya quedado pegada. Servimos los contramuslos acompañados con la granada.

<https://www.mepillasquisando.com>