

# Muslitos de pollo rellenos (Guisados)

Subida por antonio el 01/02/2010

**Etiquetas:** Aves, Pollo, Segundos



## INGREDIENTES

Zancas de pollo (Muslo y contramuslo)

Cebolla

Jamón serrano

Queso

Zanahoria

## PREPARACIÓN

Se deshuesan los muslos y se rellenan con jamón serrano y queso. Después se atan o cose con hilo grueso, se enharinan y se sofríen.

En el aceite de freír los muslos se dora un buen trozo de cebolla picada y zanahoria cortada en rodajas finas. Se añade un poco de harina y un buen vaso de agua (se puede añadir media pastilla de caldo concentrado de carne si se desea) y se deja cocer. Si se desea, añadir en este punto un poco de zumo de limón.

Añadir los muslitos a la salsa y dejar cocer hasta que estén hechos.