



Vitalia

para comer como en casa

Muslos de pavo o pollo a la cerveza



ingredientes (10 personas)

-10 muslos de pavo o 20 de pollo

-2 cebollas, 3 zanahorias, 8 ajetes, 150g de guisantes, 2 ramas de apio

-laurel, tomillo, pimentón ahumado, 500g de cerveza, 1 litro de caldo de ave

Para acompañar

-500g de setas variadas, 4 dientes de ajo, romero fresco

Además

-1 kilo de arroz de grano largo, 2 litros de caldo de ave

-pimienta negra y aove

Muslos de pavo o pollo a la cerveza

 1h 15min

elaboración

1-Sacar los muslos, pimentar y dorar en una bandeja de horno a 220º.

2-Cuando estén dorados, meterlos en la olla exprés junto a los vegetales, la cerveza, las especias y el caldo, dejar que levante el primer hervor hasta evaporar su alcohol, añadir el caldo de ave y después cocer con la tapa durante una media hora. Espesar con un poco de maicena la salsa.

3-Destapar, agregar los guisantes, cocer 10 minutos más afinando de pimienta. Acompañar de unas setas salteadas y de un arroz cocido en una bandeja de horno a 220º con el doble de caldo hirviendo durante unos 10m. aprox.

Accede a [todas nuestras recetas:](#)

