



CAZUELA DE MUSLOS DE POLLO CON ARROZ

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 200 C (400 F), colocar los muslos de pollo en una bandeja y cubrir con todos los condimentos, la miel, el aceite y el jugo de limón.
2. Agregar las cebollas, el ajo y el arroz. Luego agregar el caldo de pollo y mezclar todo a mano o con una cuchara.
3. Extender el arroz y los muslos de pollo uniformemente y cubrir con papel de aluminio. Hornear en el horno durante 50 minutos
4. Retirar el papel de aluminio y hornear en el horno durante 10 minutos más. Decorar con cilantro o perejil, ¡A disfrutar!



Ingredientes:

- 900 gr. (2 lbs.) de muslos de pollo, deshuesados y sin piel
- 3 cucharadas de aceite
- 2 dientes de ajo picados
- 3 cucharaditas de sal
- 2 cucharaditas de comino
- 2 cucharaditas de cúrcuma
- 2 cucharaditas de pimentón
- 1 cucharada de miel
- Jugo de 1 limón
- 1 cebolla en rodajas
- 1 ½ taza de arroz basmati, lavado y escurrido
- 3 tazas de caldo de pollo (o agua)
- Cilantro o perejil fresco, para terminar

Notas:

*Utilizar muslos de pollo deshuesados y sin piel, pero también puedes utilizar muslos con hueso, pero considerar que el tiempo de cocción puede variar.

* Utilizar arroz basmati o arroz de grano largo. Evitar utilizar arroz de grano corto o arroz para risotto, ya que absorben el líquido de manera diferente y pueden cambiar la textura del plato.