



Muslos de pollo ranchero

Categoría: Comida, Plato Fuerte

Un plato fuerte al que nadie puede resistirse



Preparación
30 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 cda de Aceite
- 2 g de Papa cocida en cubos
- 1 lata de Chícharos y Zanahorias La Costeña®
- 1 frasco Salsa Ranchera La Costeña®
- 4 pzas de Muslos de pollo
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 2 cdas de Cilantro picado



Preparación

1. Calentar una cucharada de aceite, agregar las papas y freír.
2. Incorporar los chícharos y zanahorias y saltear.
3. Verter la salsa ranchera y llevar a ebullición, añadir los muslos de pollo sazonar con sal y pimienta al gusto, mezclar y cocinar tapado por 30 minutos o hasta que el pollo esté completamente cocido.
4. Servir y terminar con cilantro picado.