

Musculos de pollo con limón y miel con magimix

10 min	10 min 30 min	10 min 30 min 40 min	10 min 30 min 40 min 3/10
10 min 30 min 40 min 3/10 9	10 min 30 min 40 min 3/10 9 4	10 min 30 min 40 min 3/10 9 4 10	

10 min 30 min 40 min 3/10 9 4 10

60g de miel
50g de zumo de limón
40g de aceite de oliva
30g de salsa de soja
30g de ketchup
6 muslos de pollo
6 dientes de ajo
Sal y pimienta negra
Pimentón de Cayena

Descubre un delicioso plato de carne agridulce con thermomix:

Precalienta el horno a 200°C

Â»

Pelar los dientes de ajo, ponerlos en el recipiente de la thermomix y triturar durante 5 segundos a velocidad 6.

Â»

Agregar el jugo de limón, la salsa de soja, la miel, el ketchup, la sal, la pimienta y el pimentón de Cayena, y mezclar durante 5 segundos a velocidad 5.

Â»

Verter la salsa en el recipiente de la thermomix y programar durante 15 minutos en sentido inverso a temperatura varoma sin el cubilete.

Â»

Untar los muslos de pollo con el aceite y 3/4 de la salsa, colocarlos en una bandeja apta para horno y cocinar durante 20 minutos a 200°C.

Coloca el resto de la salsa en un recipiente para los más golosos. ¡ Disfrútalo ! ¡ Ñam ! ;)