



## RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Muslos de pollo con mantequilla de verduras



Acompañamientos



21 mayo, 2021

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

### Muslos de pollo con mantequilla de verduras

Necesitarás pollo, creatividad y apetito para disfrutar esta deliciosa receta, una opción gourmet que podrás preparar en poco tiempo. ¡No te quedes con las ganas de probarla!

30 min.

4 porciones

Compartir



Imprimir

#### Ingredientes

- 4 muslos de pollo
- 4 cucharadas de jugo de limón
- 1 cucharada de mostaza
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de salsa negra

#### Para la mantequilla

- 1/2 taza de [Verduras mixtas Zenú](#)
- 4 cucharadas de queso parmesano

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

- perejil fresco picado

## Preparación

### Cómo hacer Muslos de pollo con mantequilla de verduras paso a paso:

1. Mezcla el aceite con la mostaza, el jugo de limón y la salsa negra.
2. Marina el pollo por una hora en esta mezcla. 3. Derrite la mantequilla y adiciona el ajo, las verduras y el queso.
4. Mezcla muy bien y acomoda sobre un papel film. Envuelve formando como una salchicha y congela. Saca de la nevera y corta en rodajas.
5. Con ayuda de los dedos, separa la piel de la carne. Introduce las rodajas de mantequilla debajo de la piel del pollo.
6. Precalienta el horno a 350f. Barniza los muslos con el aceite de oliva y acomoda sobre una bandeja de hornear. Tapa con papel aluminio y cocina por una hora o hasta que el pollo se cocine, se dore y el cuero quede crocante.

## Tip

Sirve con [Papas Delgadas Zenú](#) y perejil fresco picado.

## Productos relacionados



[Papas Delgadas](#)



[Arvejas Con Zanahoria Zenú](#)

**COMPRAR PRODUCTOS** ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO



1 mayo, 2021

### Muslos de pollo glaseados con verduras

Si eres de los que siempre preparas pollo sudado, esta rec...

[Conoce más](#) →

21 mayo, 2021

### Pollo al curry

Nos hemos transportado a Asia y te hemos traído la mejor ...

[Conoce más](#) →

25 septiembre, 2020

### Pollo con Champiñones

En esta oportunidad te traemos una preparación deliciosa ...

[Conoce más](#) →[Descubre más](#) >

#### Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados
- Especialidades
- Carnes preparadas
- Platos listos
- Papas

#### Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

#### Curiosidades

- Entérate

#### Nosotros

- Somos Zenú

#### Contacto

- Contáctenos

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾