



MUSLITOS DE POLLO

- 7 MUSLITOS DE POLLO
- 1 VASO DE VINO LLENO DE MORILES
- 3 DIENTES DE AJO EN TROZOS
- 1 CEBOLLA MUY DESMENUZADA.
- 1 PASTILLA STARLUX
- PIMIENTA
- 1 PUÑADO DE SAL

Echar un poco de sal a los muslitos y la pimienta. En una sartén grande con aceite freír los muslitos hasta que estén bien doraditos y meter seguidamente los muslitos en la cazuela grande y baja.

En la misma sartén y con el aceite de los muslitos freír la cebolla y cuando esté un poco dorada echar los ajos hasta que la cebolla esté bien dorada pero sin quemar (hacerlo al 6) echar también starlux y el vino blanco...

Meterlo todo en la cazuela baja a fuego lento y echar 2 vasos pequeños de agua (hasta que estén bien, unos 30 minutos) y tapada la cazuela.