



POLLO Y AVES

MUSLOS DE POLLO EN SALSA AGRIDULCE

INGREDIENTES:

8 Muslos de pollo

1 Botella de aderezo tipo francés

1 Sobre de sopa de cebolla

1 Frasco de mermelada de durazno (Puedes sustituirla por mermelada de chabacano)

Mantequilla

Sal y pimienta a gusto

PREPARACION:

Precalienta el horno a 350 F.

En un recipiente, mezcla el aderezo para ensalada tipo francés, la sopa de cebolla y la mermelada.

Condimenta el pollo con sal y pimienta; colócalo en una sola capa dentro de un recipiente para hornear engrasado con mantequilla.

Cúbrelo con la salsa.

Hornea a 350 F durante 45 minutos o hasta que esté cocido.