

MUSLOS DE PAVO AL HORNO CON AROMA DE JENGIBRE Y ROMARO SOBRE PATATAS VIOLETAS



INGREDIENTES

- 3 muslos de pavo para asar
- 2 cabezas de ajo
- Jengibre fresco
- Romero fresco
- 1 copa vino blanco
- Aceite oliva
- Sal, pimienta
- 18 patatitas violetas
- 1 bolsa para asar aves

MODO DE HACERLO

Pelar y rallar el jengibre. Mezclar con el romero picado, sal y pimienta y un chorrito de aceite de oliva. Extender esta mezcla sobre los muslos de pavo insistiendo para que la carne se impregne bien.

Introducir los muslos con la marinada en la bolsa para asar.

Colocar en una bandeja de horno y acompañar con las cabezas de ajo abiertas por la mitad.

Asar los muslos a 220° hasta que se note la piel dorada. Bajar la temperatura a 170° y seguir horneando hasta que la carne se separe del hueso.

A mitad de cocción incluir las patatas lavadas y cortadas por la mitad en la bandeja de hornear y condimentar con sal, aceite y romero.

Retirar las patatas del horno cuando estén blandas. Terminar de dorar en una sartén a fuego fuerte para que queden crujientes con un poco del condimento.

Servir los muslos de pavo con la salsa, y acompañar con las patatas violetas crujientes.