

# MUSLOS CON ROMERO

---

## INGREDIENTES

- 1 cucharada de romero fresco picado.
- ½ cucharadita de sal.
- ½ cucharadita de pimienta.
- 1 muslo sin piel.
- 1 cucharadita de aceite de olivo.
- ½ cucharadita de ralladura de limón.
- ½ cucharadita de jugo de limón.
- 1 cucharadita de ajo en polvo.

## PREPARACION

En un tazón mezcla el romero, sal y pimienta, unta esta mezcla sobre los muslos de pollo, en un refractario coloca el aceite de oliva, ralladura, jugo de limon y el ajo en polvo. Agrega encima el pollo y tapa con papel aluminio, hornea durante 20 minutos a 200 grados c o hasta que los muslos estén cocidos, sirve caliente.

**VALOR NUTRICIONAL**  
Kcal 180.8