

# Una receta accesible e innovadora: muslos de pollo con crema de maíz

05/07/2024



Mi cena ideal entre semana es aquella que tarda treinta minutos o menos en prepararse, utiliza ingredientes que normalmente tengo a mano y, lo más importante, es deliciosa. Estos muslos de pollo con crema de maíz cumplen con todos esos frentes. La combinación de pollo crujiente salado y sabroso y maíz dulce y cremoso aquí es una revelación (en serio, nunca escucharás una queja cuando esto se ponga en la mesa) y su preparación rápida y sencilla en la estufa lo hace aún más atractivo.



Aquí puedes usar muslos de pollo con o sin piel; cualquiera de los dos funciona bien, solo depende de si eres fanático de la piel de pollo crujiente o no. Incluso si opta por sin piel, aún obtendrá una agradable capa crujiente aquí, porque los muslos se espolvorean con harina antes de saltar a una sartén para que queden bien dorados.



Una vez que el pollo esté dorado, lo retiras de la sartén para trabajar con el resto del plato, que comienza con mantequilla, cebolla, ajo y un poco de harina.



Ahora, aquí podrías usar crema de maíz enlatada, pero hacer el tuyo propio es mucho menos pegajoso y mucho más sabroso. Simplemente agrega un poco de leche y deja que espese, y luego un poco de maíz. Es un gran uso para un exceso de mazorcas frescas, pero las congeladas o enlatadas realmente funcionan bien.



Los muslos de pollo regresan para terminar de cocinarse (y adquirir algo de ese sabor dulce y cremoso).



La salsa se completa con un poco de crema espesa y un poco de parmesano, y créame cuando le digo que si alguna vez solo ha comido crema de maíz enlatada, no creará lo deliciosa que puede ser.



Aquí, la crema de maíz es sedosa y cremosa, pero no pesada; está muy lejos de la cosa pegajosa en la que podrías estar pensando. Cremoso y sabroso con toques de dulzura jugosa, es la manera perfecta de aderezar un sencillo pollo crujiente.



Fuente: [www.culinaryrecipes.top](http://www.culinaryrecipes.top)