

Muslos de pollo con Pleurotus ostreatus.



Ingredientes:

- 4 muslos de pollo, 1 cucharada de harina, ½ vaso de aceite de oliva, ½ cabeza de ajos, 1 vaso de vino blanco, tomillo, 350 gr. de *Pleurotus ostreatus*, sal y pimienta

Elaboración:

- Lavamos bien las setas, las cortamos en trozos regulares y reservamos.
- En una cazuela calentamos el aceite de oliva. Ponemos los ajos pelados y enteros y echamos los muslos de pollo. Rehogamos muy suavemente.
- Cuando los ajos estén blanditos los sacamos a un mortero. También ponemos en dicho mortero el vino blanco y lo mezclamos todo bien. Reservamos.
- Ponemos en la cazuela el tomillo y las setas. Dejamos rehogar todo unos 15 minutos. Añadimos la mezcla de ajo y vino que teníamos en el mortero y renovemos todo bien.
- Desleímos la harina en un poco de agua y la añadimos al pollo, mezclándolo todo bien.
- Se deja cocer a fuego suave unos 25 minutos, removiendo de vez en cuando. Si es necesario, añadir más agua o más vino blanco.