MUSLOS DE POLLO EN FREIDORA

Ingredientes:

- 30 ml aceite de oliva
- 1 limón, jugo y rayadura
- 5 g de chile en polvo
- Sal al gusto
- 1 g orégano seco
- 1 g pimienta seca
- 2 sobres de Natuvia
- 6 muslos de pollo con su piel

Preparación:

1- Mezclá todas las especias de forma que se cree una salsa homogénea. Adobá el pollo con la salsa de forma uniforme y dejalo reposar en la refrigeradora durante al menos 30 minutos. Tapalo con un film o plato.
2- Unos 5 minutos antes de sacarlo, poné a precalentar tu freidora de aire a 195 °C. Es muy importante que la freidora esté caliente para que se cocine de forma óptima.
3- Introducí los muslos en la cesta y programa durante 20 minutos a 195 °C. A los 10 minutos podés darle la vuelta para que se hagan completas.