



Share Your Foodways



Seared Chicken Thighs with Lemon Butter Sauce

by Chef Curtis McNair

Ingredients

- 4-8 Whole chicken thighs
- 1 tsp Monterey Chicken Seasoning
- 1 tsp Rosemary leaf
- 1 tsp Garlic powder
- Salt and pepper to taste
- 3 sticks butter, melted
- 4 Tbs lemon juice
- Salt and pepper to taste
- Cornstarch (1 Tbs mixed with cold water to form a paste)
- Capers (optional), drained

For the Sauce

Mix the corn starch with a small amount of water to form a smooth paste. Add to the melted better and lemon juice; stir until well incorporated. Fold in drained capers if desired. Place in a deep casserole or baking dish, add the chicken and bake.

Directions

Sprinkle each spice over both sides of the chicken. For best results, allow to marinate in the fridge overnight (though you can cook right away). Sear in a hot pan on each side, approx. 5 minutes per side. When both sides are browned, place in the lemon butter mixture and bake in the oven at 400 degrees for 15-20 minutes or until cooked thoroughly.



Scan the QR code to watch how to make this and other recipes.

Share Your Foodways is a project of Division of Folklife and Cultural Heritage at the Arts Institute of Middlesex County. Funding provided by the Middlesex County Board of County Commissioners, the New Jersey State Council on the Arts, a partner agency of the National Endowment of the Arts, and the National Endowment for the Arts.



Share Your Foodways



Pollo a la brasa con salsa de mantequilla y limón

por Chef Curtis McNair

Ingredientes

- 4-8 muslos de pollo
- 1 cda de adobo Monterey Chicken
- 1 cda de hoja de romero
- 1 cda de ajo en polvo
- sal y pimienta a gusto
- 3 barras de mantequilla, derretidas
- 4 cdas zumo de limón
- sal y pimienta a gusto
- maicena (1 cda mezclada con agua fría para formar una pasta)
- Alcapparras escurridas (opcional)

Para la salsa

Mezclar la maicena con un poco de agua para formar una pasta. Agregar con la mantequilla derretida y zumo de limón, mezclar bien. Añadir alcapparras a la mezcla (opcional). Colocar la mezcla en una cazuela profunda o bol de hornear, añadir el pollo y hornear.

Direcciones

Sazone ambos lados del pollo con el adobo Monterey Chicken. El pollo se puede cocinar después de sazonar, pero para obtener más sabor, dejar el pollo marinando en el refrigerador por una noche. En un sartén caliente, sellar el pollo aproximadamente por 5 minutos en cada lado. Cuando ambos lados del pollo están bronceados, colocar el pollo en la mezcla de mantequilla y limón. Hornear a 400 grados por 15-20 minutos o hasta que el pollo esté completamente cocido.



Escanea el código QR para ver cómo hacer esta y otras recetas.

Share Your Foodways es un proyecto de la División de Vida Folclórica y Patrimonio Cultural del Instituto de Artes del Condado de Middlesex. Financiamiento proporcionado por la Junta de Comisionados del Condado de Middlesex, el Consejo Estatal de las Artes de Nueva Jersey, una agencia asociada del Fondo Nacional de las Artes y el Fondo Nacional de las Artes.