

pechugas de pollo con mostaza y miel



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: karmela **Recetizador:** Lna85



Descripción:

partir la pechuga al gusto salpimentar y freir mientras mezclamos la miel y la mostaza y lo echamos encima de las pechugas y que den un hervor y por ultimo repartir por encima las laminas de almendras

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Ingredientes para 4 personas :

- 2 pechugas de pollo
- medio vaso de miel
- medio vaso de mostaza
- 1 bolsa de almendras laminadas
- , aceite de oliva, sal y pimienta.

Preparación:

Paso 1

acompañar con patatas fritas