

# POLLO CON MIEL Y MOSTAZA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** pepmar



## Descripción:

SE PUEDE TENER MEJOR PINTA?, YO CREO QUE NO

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 MUSLOS Y CONTRAMUSLOS DESHUESADOS
- 1 CEBOLLA GRANDE
- 2 CUCHARADAS DE MOSTAZA
- 3 CUCHARADAS DE MIEL
- 1 CHORRITO DE NATA
- 250 ML. de CALDO DE AVE
- SAL Y PIMENTA
- ACEITE DE OLIVA

## Preparación:

### Paso 1

CORTAMOS LA CARNE EN DADOS, LOS SALPIMENTAMOS Y LOS DORAMOS EN UNA SARTÉN CON UN CHORRITO DE ACEITE. RETIRAMOS Y RESERVAMOS. CORTAMOS LA CEBOLLA EN JULIANA Y LA POCHAMOS EN LA MISMA SARTÉN, Y CUANDO ESTÉ DORADITA LE AÑADIMOS UNA PIZCA DE SAL, LA MOSTAZA Y LA MIEL. LO DEJAMOS COCER UNOS 5 MINUTOS. AÑADIMOS EL POLLO Y COCEMOS OTROS 5 MINUTOS. AÑADIMOS EL CALDO Y LA NATA Y DEJAMOS COCER HASTA QUE PIERDA TODO EL CALDO Y QUEDE JUGOSO.