

POLLO CON MIEL Y MOSTAZA



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Matagallos



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.