

Receta de Pollo al Ajillo con Mostaza

25 Mayo 2015



Buenos días a tod@s, para este último lunes del mes de Mayo, os dejo esta receta de Pollo al Ajillo con Mostaza que es muy facilita de preparar, y es ideal para tod@s l@s que no les gusta pasar mucho tiempo en la cocina.

Ingredientes

- Pechuga de pollo (una o dos)
- Ajo (dos o tres dientes)
- Aceite de oliva
- Sal
- Mostaza (una o dos cucharadas)

Modo de Preparación

1. Partir las pechugas de pollo en trozos medianos y ponerlas un poco de sal
2. Pelar los ajos y picarlos muy picaditos y añadir a los trozos de pechuga, mezclar y dejar unos minutos
3. En una sartén poner un poco de aceite de oliva a calentar
4. Echar las pechugas de pollo troceadas junto con los ajos picados y dejar que se refrían bien hasta que estén un poco doradas
5. Añadir una o dos cucharadas de mostaza y remover
6. Servir calientes y....buen provecho!!!