

Receta de Pollo con Mostaza

19 Jun 2019



Buenos días a tod@s, para hoy os propongo hacer esta rica receta de **Pollo con Mostaza**, es muy fácil de preparar y resulta un plato exquisito para toda la familia, espero que os guste.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (según comensales)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Aceite de oliva
- Mantequilla (una o dos cucharadas)
- Nata de cocinar (una cucharada)
- Caldo de pollo (un vaso)
- Mostaza granulada (dos o tres cucharaditas)
- Sal y Pimienta (al gusto)

Modo de Preparación

1. Cortar las pechugas de pollo por la mitad
2. En una sartén con un chorrito de aceite, marcarlas hasta que estén doradas, reservarlas
3. Bajar el fuego y añadir los ajos picados, dejar que se doren y añadir la mantequilla y remover
4. Echar la nata, el caldo de pollo y la mostaza granulada
5. Cuando empiece a hervir, poner un poco de sal y pimienta
6. Meter las pechugas en la salsa y dejar unos cuatro o cinco minutos que espenen
7. Servir el pollo acompañado de la salsa y si queréis unas patatas o unas verduras de guarnición y....buen provecho!!!