

Receta de Pollo a la Mostaza

17 Mayo 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de **Pollo a la Mostaza**, muy apropiada para toda la familia y si la acompañáis de unas verduras a la plancha, resultará un plato muy completo para cualquier ocasión.

Ingredientes

- Pechugas de pollo no muy gruesas (tres o más según comensales)
- Queso Philadelphia u otro parecido (una tarrina de 200 grs)
- Mantequilla (dos cucharadas)
- Aceite de oliva
- Cebolla picadita (una pequeña)
- Vino blanco (un vasito)
- Leche (una taza mediana)
- Mostaza estilo dijon (tres cucharadas)
- Sal y Pimienta (al gusto)

Modo de Preparación

1. Freír en una sartén con un poco de aceite la cebolla y después añadir el vino
2. Mezclar la leche y la mostaza, verter en la sartén y poner un poco de sal
3. Añadir el queso crema Philadelphia y mezclar hasta que quede bien integrado
4. Salpimentar las pechugas de pollo
5. Sellar las pechugas en un sartén con la mantequilla y colocar en una fuente de horno
6. Precalentar el horno a 180°
7. Hornear por 15 min hasta que estén hechas
8. Bañar con la salsa y servir con una guarnición de verduras a la plancha y...buen provecho!!!