

Muslo a la mostaza con cous cous

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Muslos de pollo sin piel: 2 Unidades

Ajo: 1 Diente

Caldo De Pollo: 250 Centímetros cúbicos

Mostaza antigua: 1 Cucharada

Sal y Pimienta: A gusto

Romero: 1 Rama

Mostaza de Dijon: 1 Cucharada

Miel: 1 Cucharadita

Para el acompañamiento

Cous cous hidratado: 300 Gramos

Ralladura de limón: Cantidad necesaria

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Sal: Cantidad necesaria

Almendras Tostadas: 50 Gramos

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Jugo de Limón: 1 Unidad

Jugo de Naranja: 1 Unidad

Perejil picado: 2 Cucharadas

Preparación de la Receta

Para los muslos

- *Condimentar* los muslos con sal, pimienta y calentar en sartén con aceite de oliva, *ajo* machacado hasta perfumar el aceite
- Agregar los muslos hasta *dorar*, dar y cocinar hasta *dorar*
- Añadir caldo de *pollo*, **mostaza** de dijon, **mostaza** a la antigua, miel, mezclar, tapar y dejar cocinar a fuego medio por 10 minutos aprox
- Servir un zócalo de cous cous y el *pollo* por encima, terminar con la salsa de cocción.

Acompañamiento

- Mezclar en un bowl cous cous, aceite de oliva, sal, pimienta, *jugo* y ralladura de *naranja* y *limón*, *perejil* picado y almendras tostadas picadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/muslo-a-la-mostaza-con-cous-cous>