

Lista de ingredientes para la receta Pollo a la mostaza con miel

Ingredientes

- Sal A gusto
- Caldo De Pollo ½ L
- Aceite De Oliva 1 cda.
- Vino Chardonnay 50 cc
- Limon ½ Unidad
- Pechugas de pollo 4 Unidades

Bebida sugerida

- Vino Fino Blanco 2000

Guarnición

- Gruyere 100 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Manteca 50 g
- Puerros 4 Unidades

Guarnición II

- Espinaca 1 Paquete
- Yogurt Natural 200 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Ajo 1 Diente
- Aceite De Oliva 1 cda.
- Limon ¼ Unidad

Guarnición III

- Agua 400 cc
- Arroz 200 grs.
- Aceite De Oliva 1 cda.

Salsa

- Miel 1 cda.
- Sal y Pimienta A gusto
- Ajo 1 Diente
- Manteca 1 cda.
- Crema de leche 250 cc
- Aceite De Oliva 1 cda.

- Echalottes 2 Unidades
- Vino Chardonnay 50 cc
- Mostaza de Dijon en grano 3 cdas.
- Fondo de cocción del pollo 30 cc