Pollo a la mostaza

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Supremas de pollo: 4 Unidades
Aceite De Oliva:
Mostaza de Dijon: 2 cdas.

Flan de calabaza

Leche: 100 cc
Crema de leche: 100 cc
Calabaza: 1/2 Unidad

Guarnición

Sal: A gusto
Manteca: 25 g
Pimienta: A gusto
Calabaza: 1/2 Unidad

Salsa

Caldo De Pollo: 250 cc
Vino Blanco: 100 cc
Hierbas picadas: A gusto

Preparación de la Receta

Supremas

- Unte las supremas con la **mostaza** por debajo de la piel.
- Sale y selle en una sartén con aceite de oliva del lado de la piel.
- Lleve a una placa, tape con papel aluminio y termine de cocinar en el horno.

Salsa

- En la sartén donde salteó las supremas incorpore las hierbas picadas y desglase con vino blanco.
- Condimente con la *mostaza* y agregue el caldo de **pollo**, deje reducir.

Flan de calabaza

- Cocine la *calabaza* en el horno.
- Corte la *calabaza* a la mitad en sentido transversal.
- Utlice la parte de abajo y relice un puré
- Reserve el resto.
- En un mixer ponga los huevos, la leche, la *crema*, el puré, la sal y las hierbas.
- Llene moldes individuales y cocine en horno moderado a baño Maria.

Guarnición

- Corte la otra mitad de la *calabaza* en ruedas, elimine las semillas y saltee en una sartén con *manteca*
- Salpimiente.
- En el centro de un plato acomode una rueda de *calabaza*, encima una suprema
- Bañe con la salsa y a un lado sirva un flan por porción.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-a-la-mostaza