



Jamoncitos de pollo en salsa de mostaza

Descripción

He hecho varias recetas con jamoncitos de pollo, esta es muy fácil y es de «cosecha propia». Se hace en olla rápida y la salsa esta buenisima con ese toque a mostaza.



Ingredientes: (para cuatro personas).

- * 12 jamoncitos de pollo. Son esas bandejas que venden en las grandes superficies.
- * 2 cucharadas soperas colmadas de mostaza. La que os guste.
- * 1 cebolla hermosa.
- * 1 diente de ajo.
- * 1 buen chorro de vino blanco.
- * 1 buen chorro de caldo de verduras o de pollo.
- * Sal, aceite de oliva, pimienta, perejil.

Preparación:

Limpiamos y quitamos la piel a los jamoncitos de pollo, salpimentamos y reservamos.

Limpiamos y troceamos finamente la cebolla y el ajo. Reservamos.

En la olla rápida ponemos aceite de oliva, calentamos y vamos sellando los jamoncitos de pollo. Lo

haremos en varias tandas porque no nos caben todos a la vez en la olla y con cuidado porque salpican mucho. Una vez sellados, los sacamos de la olla y reservamos



Echamos la cebolla picada en ese mismo aceite y dejamos que se dore bien, que se tueste. Vamos despegando lo que ha quedado del pollo en el fondo de la olla con ayuda de una espátula de madera. Removemos y echamos el ajo.



Añadimos la mostaza, removemos bien para que se mezcle todo durante un par de minutos y vertemos el chorro de vino blanco. Ahora si que se limpia bien el fondo de la olla, gracias al vino.



Pasados los 2 minutos añadimos el caldo, seguimos removiendo, rectificamos de sal, espolvoreamos con perejil y echamos nuestros jamoncitos, mezclamos todo bien, que se mojen todos con la salsa.

Cerramos la olla y desde que empieza a hervir la dejamos en el fuego unos 20 minutos.
Cuando podamos abrir la olla, veremos el buen aspecto de la salsa junto con el pollo y huela que alimenta.

Este pollo lo podemos acompañar con una buena ensalada, haciendo barquitos de pan en la salsa, con unas patas fritas en daditos, o con unas [Patatas asadas](#) *«a mi manera»*.



Consejo: Esta mejor hecha de víspera o incluso dos días antes de degustarla.

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

febrero 1, 2016

Autor

admin