

Pollo con salsa de mostaza

Descripción

Esta receta la he cogido del programa **Robin Food** en ETB 2. Los jueves tiene de invitado al cocinero **Berasategui** y la verdad es que a veces tiene recetas fáciles y ricas. Y como siempre, le he hecho algunos cambios adaptándola a mi gusto.



Ingredientes:

(Para cuatro personas).

- * 1 kg de jamoncitos de pollo.
- * 1/2 kg de alitas de pollo.
- * 1/2 cebolleta mediana.
- * 2 cucharadas de postre colmadas mostaza.
- * 1 nuez de mantequilla.
- * 1 buen chorro de vino blanco, ¡chacó!
- * Caldo de pollo, a gusto.
- * 1 chorro de leche (la receta original lleva nata).
- * Zumo de un limón.
- * Sal, pimienta, perejil picado, aceite de oliva.

Preparación:

Limpiar el pollo. Yo le he quitado la piel a los jamoncitos. Salpimentarlo. En una olla baja y ancha, ponemos el aceite para marcar el pollo a fuego vivo, que se tueste, cuando este retiramos y reservamos.



En la misma olla ponemos la mantequilla y la cebolleta a pochar, una vez tostadita añadimos el chorro de vino blanco y dejamos reducir. Añadimos el caldo y que siga reduciendo.



Echamos el chorro de leche, la mostaza y el zumo del limón.



Reducimos durante 5 minutos y añadimos el pollo, lo dejamos que se vaya haciendo a fuego lento. Rectificamos de sal y cuando este hecho espolvoreamos con perejil.

Consejo: El sabor de la mostaza es peculiar, por eso las cantidades pueden variar según vuestro gusto. Si os gusta ponedle más y si no menos.



Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

agosto 26, 2014

Autor
admin

default watermark