

PLATO DE FONDO

POLLO CREMOSO A LA MOSTAZA



Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 6 pollos deshuesado
- 30 g de mantequilla
- 1 cebollín
- 1/2 pimentón
- Ajo
- Sal
- 1 cucharadita de pimienta
- Jugo de limón
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1/2 cucharadita de eneldo
- 1 cucharadita de paprika.
- 1/2 taza de vino blanco
- 2 cucharadas de mostaza antigua (en grano)
- 2 tazas de caldo de pollo o agua
- 100 cc de crema

Preparación

- En un sartén grande, agregar un chorrito de aceite de oliva y sellar pollos deshuesados por todos sus lados. Una vez dorados, retirar y reservar.
- En un sartén grande, agregar un chorrito de aceite de oliva y sellar pollos deshuesados por todos sus lados. Una vez dorados, retirar y reservar.
- Incorporar ajo picado, sal, 1 cucharadita de pimienta, el jugo de medio limón, 1 cucharadita de ajo en polvo, 1 cucharadita de cebolla en polvo, 1/2 cucharadita de eneldo y 1 cucharadita de paprika. Mezclar bien.



- Agregar 1/2 taza de vino blanco y dejar hervir durante 3 minutos para evaporar el alcohol.
- Añadir 2 cucharadas de mostaza antigua (en grano), 2 tazas de caldo de pollo o agua, los pollos reservados y exprimir 1/2 limón sobre ellos. Cocinar a fuego medio hasta que el pollo esté completamente cocido.
- Una vez listos, agregar 100 cc de crema y revolver bien toda la preparación. Retirar del fuego y añadir un puñado de rúcula o espinaca baby; dejar que se cocine solo con el calor residual.
- Decorar con cilantro o ciboulette y servir.

