



<https://www.mepillasquisando.com>



## POLLO EN SALSA DE MOSTAZA



RECETA Y FOTO POR GENTILEZA DE MI HERMANA LOLI

### INGREDIENTES:

- 4 Muslos y sobremuslos.
- 4 Cebolletas.
- 1 Vasito de Brandy.
- 500 ml. De Nata para cocinar.
- 8 Cucharadas de Mostaza.
- Sal y Pimienta.

### ELABORACIÓN:

Quitamos la piel y los huesos del pollo y troceamos en tacos. Sofreímos el pollo y cuando esté un poco dorado añadimos las cebolletas cortadas en juliana, la dejamos al dente. Agregamos el brandy y flambeamos. Ahora incorporamos la nata y la mostaza (al gusto) bien disuelta con la nata. Dejamos que cueza 15 minutos o hasta que espese la salsa. Acompañamos con arroz cocido con pasas y piña.

<https://www.mepillasquisando.com>