

Ingredientes

Muslos de pollo: 6

Ajo: 8 dientes

Guindilla seca: 1

Harina: 1 cda

Laurel: 1 hoja

Nuez moscada: 1/2 cdta

Sal: 1/2 cdta

Ralladura de limón: 1/2 limón

Mostaza: 1 cda

Vino blanco: 1/2 vaso

Caldo de pollo

Comino: 1/2 cdta

Aceite: 2 cda

Instrucciones

- Calentar a fuego fuerte el aceite hasta que humee, añadir los ajos, laurel y la guindilla. Dorar y retirar
- Condimentar el pollo con la sal, comino, nuez moscada y la ralladura de limón. Sellar y retirar
- Echar la harina con el vino y cocinar durante 2 min desglasando el fondo y ligando ambos ingredientes
- Añadir todo de vuelta a la olla, cubrir en caldo y cocinar a fuego bajo hasta que la salsa espese