

Ingredientes

Contramuslo de pollo deshuesado: 500g*

Ajo en polvo: 1 edta

Cebolla en polvo: 1 edta

Mantequilla: 1 eda

Cebolla: 1

Aceite: 1 eda

Pimienta

*Pechuga de pollo fileteada

Ajo: 5 dientes

Vino blanco: 1 vaso

Mostaza de Dijon: 1 eda

Mostaza a la Antigua: 1 eda

Nata: 200ml

Sal

Instrucciones

- Sazonar el pollo con el ajo y cebolla a polvo, salpimentar al gusto y marcar en una sartén con aceite
- Añadir la mantequilla e integrar durante 1 min
- Retirar el pollo y poner la cebolla picada
- Tras 5 min, añadir el ajo rallado y cocinarlo 5 min
- Añadir el vino blanco, reducirlo 3 min e integrar las mostazas
- Triturado todo con ayuda de un poco de agua o caldo
- Poner la nata y cocinar todo 5 min
- Añadir el pollo y rematar con pimienta al gusto