

uvesa

El recetario de **UVESA**

Receta de pollo

Raciones: 2 raciones.

Temperatura del plato: Caliente.

Material necesario: Cuchillo cocinero, pelador, taza, cuchara sartén y una cacerola.

Dificultad



Tiempo



Escanea el código para visualizar el vídeo de la elaboración de la receta



Jamoncitos de pollo a la miel y mostaza

Ingredientes

- 4 jamoncitos de pollo.
- 4 patatas para tornear.
- 2 cucharadas de miel.
- 2 cucharaditas de mostaza a la antigua.
- ½ de una pastilla de caldo de verduras.
- 2 tazas de agua.
- 1 Cuchara de harina como espesante.
- Aceite de oliva Virgen Extra.
- Sal, pimienta y perejil para decorar.

Elaboración

PASO 1: Salpimentamos los jamoncitos de pollo.

PASO 2: Ponemos a calentar el aceite en la cacerola para marcar el pollo.

PASO 3: Por otro lado en una taza echamos el trocito de la pastilla y la disolvemos con agua, cuando esté mezclado

vertemos el líquido en la cacerola donde teníamos los jamoncitos, los dejamos unos 10 min cocinando y pasado ese tiempo retiramos la mitad del caldo y el pollo.

PASO 4: Con la mitad del caldo que hemos dejado en la cacerola echamos la miel, la mostaza y la cucharadita de harina y lo dejamos a fuego medio durante unos minutos, y por último echamos los jamoncitos.

PASO 5: Dejamos cocinar dos minutos más y lo tenemos listo para emplatar.

PASO 6: Pelar y freír las patatas.

Emplatado y observaciones

- En un lado del plato colocamos un jamoncito en horizontal y el otro, apoyado en el que está tumbado. A cada lado de los jamoncitos colocamos las patatas.
- Echamos por encima de los jamoncitos la salsa y alrededor varias gotitas de salsa. Por último colocamos la hoja de perejil.

