

Pechugas a la mostaza

40 minutos

30 minutos

6 €

Ingredientes

- 1/2 taza de mayonesa
- 1/2 taza de mostaza
- 3 cucharadas de miel de abeja
- sal con cebolla
- pimienta blanca
- 4 pechugas de pollo sin hueso

Preparación

Precaliente el horno a 180°C/350°F.

En un tazón mezcle la mayonesa, la mostaza, la miel, la sal con cebolla y la pimienta. En un refractario para horno coloque las pechugas cubiertas con la salsa anterior. Hornee por media hora.

Consejos

Acompañe con papitas cambray y al perejil.