

30
10
6 €

Ingredientes

- 8 filetes de pechuga de pollo
- Aceite de oliva
- Nata líquida
- Mostaza
- Ajo
- pimienta
- Sal
- Vino blanco.

Preparación

Se pone aceite en una sartén, se frie el pollo con un poco de sal, cuando este dorado se retira en un plato. En el mismo aceite se echa nata y un poco de mostaza, se pican los ajos en un mortero y se le echa un chorreón de vino y la pimienta. Cuando rompa a hervir se le añade la pechuga y se deja que hierva unos minutos.

Consejos

No tostar demasiado el pollo.