

POLLO CON MOSTAZA DULCE

Ingredientes:

- 3 filetes de pollo en trozos
- 6 gotas de Natuvia
- 1/2 taza de mostaza
- 6 hojas de albahaca picadas
- ½ chile dulce picado
- Perejil al gusto
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Condimentá los trozos de pollo con sal y pimienta. Dejá en reposo. Mezclá la mostaza, las gotas de Natuvia, la albahaca, el chile dulce, el perejil y revolvé. Agregá media taza de la mezcla sobre el pollo condimentado cubriéndolo completamente. Horneá por 10 minutos y volteá para cocinar por el otro lado. Agregá la media taza restante por 10 minutos más. ¡Serví y disfrutá!

