

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

## **POLLO Y AVES**

### **POLLO ASADO CON MIEL Y MOSTAZA**

#### *INGREDIENTES:*

- 1/2 Taza de mayonesa
- 2 Cucharadas de mostaza
- 1 Cucharadita de miel
- 1 Cucharadita de vinagre de sidra de manzana
- 2 Cebollinos verdes, picados
- 4 Mitades de pechuga de pollo, sin hueso ni pellejo
- 1/2 Cucharadita de pimienta negra molida
- 1 Pizca de sal

#### *PREPARACION:*

En un tazón mediano, mezcla todos los ingredientes menos el pollo. Reserva 1/3 taza de la mezcla de mayonesa.

Chef Pepin



## Recetas del Chef Pepin

Utilizando una parrilla o bajo el asador, asa el pollo, untándolo frecuentemente con la mezcla de mayonesa restante hasta que esté completamente cocido, voltéalo una sola vez.

Sirve el pollo con la mezcla de mayonesa que reservaste y si lo deseas, decóralo con mas cebollinos verdes, picados.