

# Pata de pollo a la mostaza



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 1 hrs. 0min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: 6

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pata-de-pollo-a-la-mostaza>

## Preparación

Pele los granos de uva, quiteles las semillas, rocíelos con el cognac caliente y dejelos macerar. Mezcle en un bol la manteca blanda con el cubo de caldo de gallina desmenuzado y la mostaza. Unte las patas de pollo con esta preparación, coloquelas en una asadera y cocínelas en horno moderado durante 45 minutos, rociándolas de vez en cuando con su propio jugo. Cuando la superficie esté dorada, tape la placa con papel aluminio. Diez minutos antes de terminar la cocción, añada las uvas y su jugo de maceración. Sírvalo caliente.

## Ingredientes

- 6 Patas de pollo
- 250 grs. uvas blancas
- 75 grs. Manteca
- 1 cubo de Caldo de pollo
- 1 copa de cognac
- 3 cucharada/s Mostaza

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Comida para todos los días, Familia, Plato Principal

