

Pechuga de pollo con mostaza y miel



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pechuga-de-pollo-con-mostaza-y-miel>

Preparación

Precalentar el horno a 190°C. Sazone el pollo con pimienta de limón. Coloque en una fuente para hornear. Combine la miel, la mostaza, el jugo de limón y el pimentón. Vierta sobre el pollo. Hornear durante 20-25 minutos. Cubrir cada pechuga de pollo con 1 cucharada de tocino y 1/4 taza de queso mozzarella. Continuar la cocción hasta que el queso se empiece a dorar (unos 10 minutos).

Ingredientes

- 4 Pechugas de pollo deshuesadas
- 3/4 taza/s Miel
- 1/2 taza/s Mostaza Dijon
- 1 cucharadita/s Jugo de limón
- 1/2 cucharadita/s Pimentón molido
- 1 poco Pimienta limón
- 4 cucharada/s Tocino cortado en cubitos
- 1 taza/s Mozzarella rallada

Categorías

Un día normal, Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Económico, Aves y conejos, Aves y conejos, Comida para todos los días, Comida para todos los días, Comida para todos los días, Rápida, Rápida, Rápida, Para/con niños, Para/con niños, Para/con niños, Familia, Familia, Familia, Una cocinera experta, Una cocinera experta, Una cocinera experta, Visitas, Visitas, Plato Principal, Plato Principal, Plato Principal, Agridulce

