



Bifera Terra

Pata muslo de pollo a la mostaza con papines



2 porciones



50 min



Función: Grillados

INGREDIENTES

2 un. pata muslo de pollo
400 gr. papines lavados y cortados al medio
½ taza vino blanco
2 cdas. miel
4 cdas. mostaza
2 un. limón (jugo)
1 cda. orégano
c/n aceite oliva
c/n sal y pimienta negra
c/n agua

PREPARACIÓN

Mezclamos la miel con la mostaza, el jugo de limón y el orégano. Reservamos.

Precalentamos la Bifera 5' a fuego medio. Agregamos aceite de oliva a gusto, los papines y el pollo del lado de la piel. Cocinamos 10' hasta dorar.

Damos vuelta el pollo y agregamos el vino blanco. Condimentamos con sal y pimienta y pintamos con la mezcla de mostaza y miel. Bajamos el fuego a mínimo y continuamos la cocción 40' más, pintando cuando sea necesario nuevamente con la mostaza y si hace falta agregamos agua para que no se queme el fondo, hasta que las papas estén listas y el pollo cocido.