

Recetas Con Miel



Pechuga de pavo a la miel y mostaza

Ingredientes

- Pechuga de pavo 1 kg.
- Puré de patata 600 gr.
- Jitomate 6 unidades
- Miel de abeja 1 taza
- Mostaza 1 taza
- Sazonador 1 cucharada

Rinde para 6 porciones

Elaboración

Se prepara la salsa con todos los ingredientes (jitomate, miel, sazónador y mostaza). Luego la pechuga se pone al fuego por 10 min. Después se corta en círculos de 10 cm. de diámetro y seguidamente se asan en una sartén hasta que tenga un color doradito. Del mismo diámetro hacemos círculos de puré de papa (sazonado al gusto) y los colocamos en encima de los círculos de la pechuga Cúbrelos con la salsa y acompáñalo con el jitomate, de preferencia partidos en cuadros. Ahora sí, listo. Lo puedes decorar con epazote fresco.