



PECHUGA DE PAVO EN SALSA DE MOSTAZA DULCE

Ingredientes:

- 4 cucharadas de aceite
- 1 pechuga de pavo deshuesada y armada en una red
- 3 cucharaditas de mostaza Dijón
- 5 cucharaditas de mostaza antigua
- 3 cucharaditas de mostaza americana
- 1 ¼ taza de miel (310 ml)
- ½ taza de salsa de soya (125 ml)
- 2 tazas de crema (500 ml)
- Sal y pimienta al gusto

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Calienta cuatro cucharadas de aceite y sella el pavo por ambos lados salpimenta y coloca en un refractario para hornear. Hornea por 1 1/2 hr o hasta que esté completamente cocida. Retira del horno y reserva.
2. A parte licúa las mostazas con el resto de los ingredientes. Lleva al fuego y deja cocinar por 10 minutos o hasta que espese ligeramente.
3. Ofrece la pechuga en rebanadas y baña con la salsa de mostaza.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	1 1/2 hr
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	4