

PECHUGA DE PAVO CON SALSA DE MOSTAZA Y MIEL

Ingredientes:

- 4 cucharadas de aceite
- 1 pechuga de pavo, deshuesada y armada en una red

Salsa de Mostaza y Miel:

- 3 cucharadas de mostaza Dijón
- 3 cucharadas de mostaza antigua
- 3 cucharaditas de mostaza americana
- 1 $\frac{1}{4}$ taza de miel (310ml)
- $\frac{1}{2}$ taza de salsa de soya
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 2 cucharadas de agua fría
- Sal y pimienta, al gusto

Horno Precalentado a 210°C

Procedimiento:

1. Para las pechugas, calienta el aceite y sella el pavo por ambos lados salpimienta y coloca en un refractario para hornear. Reserva.
2. Para la salsa de mostaza y miel, pon una olla al fuego y con ayuda de un batidor de globo, mezcla las 3 mostazas, cuando suelte el hervor, agrega la fécula de maíz previamente disuelta con el agua fría. Retira cuando espese un poco.
3. Hornea durante 1 hora o hasta que esté completamente cocida.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Tiempo de Horneado:	120 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6