Ingredientes:

- *4 piezas de pechuga limpias sin piel y sin hueso.*
- *3 cucharadas de mostaza antigua granulada o con semilla.*
- *3 cucharadas de mostaza americana.*
- *1 cucharada de condimento seco de limón con pimienta*
- *4 cucharadas de miel de abeja*
- *1 cucharada de aceite de oliva*

Preparación:

En un tazón mezcla los ingredientes muy bien para marinar las pechugas por una hora mínimo. En una sartén caliente, pon la cucharada de aceite de olivo y cocina las pechugas hasta que estén bien cocidas.

Retira del fuego y sobre una tabla de cortar haz cortes esgados y delgados a la pechuga. Después coloca en un plato las verduras en julianas el pollo y la segunda guarnición distribuida en cuatro partes. Encima decora con un poco del marinado sobre el montaje. Al final decora con unas hojas de cilantro para darle un toque fresco al pollo.