

Pechugas de pollo al roquefort



Ingredientes:

- 4 pechugas
- Un trozo de queso azul
- 4 botes de nata
- Pimienta negra

Preparación:

Pedimos que nos hagan las pechugas de pollo en filetes muy finos, entonces ponemos en una sartén bastante aceite de oliva y freímos las pechugas de pollo, poniéndoles un poco de sal y pimienta negra por encima de las pechugas mientras las estamos friendo.

Sacamos las pechugas de pollo ya fritas y las ponemos en un recipiente que pueda meterse luego en el horno.

En el mismo aceite que hemos frito las pechugas de pollo añadimos la mezcla siguiente:

En el vaso del minipimer ponemos un trocito de queso azul o roquefort según como nos guste de fuerte la salsa pondremos más o menos queso, y luego 4 tarrinas de nata y lo batimos todo junto en el vaso del minipimer.

Esta mezcla la añadimos al aceite de haber frito las pechugas de pollo y lo dejamos dos o tres minutos a fuego suave para que no se espese mucho la salsa roquefort.

Vertimos la salsa roquefort por encima de las pechugas de pollo y las metemos al horno durante unos 10 minutos.

Pechugas de pollo al roquefort

Servimos las pechugas de pollo al roquefort bien caliente.