

# Pollo relleno al roquefort

## Ingredientes:

Filetes de pechuga de pollo  
Queso roquefort  
Piñones  
Nata líquida  
Coñac, sal y pimienta.

## Preparación:

Rellenar las pechugas con un poco de roquefort y piñones. Y ligarlo con un cordón o un palillo.  
Dorarlo en una sartén, añadir el coñac y flambear. Añadir la nata líquida y dejarlo reducir.  
Sazonar y servir.