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 cordon o un palillo.
Dorarlo en una sarten, añadir el coñac y flambear. Añadir la nata líquida y dejarlo reducir. Sazonar y servir.