

Pechugas al roquefort

30

20

10€ €

Ingredientes

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

Preparación

Pedimos que nos hagan las pechugas a filetes muy finos, entonces ponemos en una sartén bastante aceite de oliva y freímos las pechugas, poniéndoles un poco de sal y pimienta negra por encima de las pechugas mientras las estamos friendo. vamos sacando las pechugas ya fritas y poniéndolas en un recipiente que pueda meterse luego en el horno. en el mismo aceite que hemos frito las pechugas añadimos la mezcla siguiente que os digo. en el vaso del minipimer ponemos un trocito de queso azul según como nos guste de fuerte la salsa pondremos mas 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 lo dejamos dos o tres minutos a fuego suave para que no se espese mucho la salsa y enseguida lo vertimos por encima de las pechugas que tenemos ya hechas y las cubrimos con esta salsa, entonces las metemos al horno durante unos 10 minutos. lo servimos bien caliente.