Pollo Rocio

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Penny



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 Pechugas abiertas
- 4 lonchas de Jamón York
- 4 Quesitos
- Nuez moscada
- Sal
- 1 paquete pequeño de Queso Roquefort
- Nata
- 1 cucharadita de Mostaza
- Aceite

Preparación:

Paso 1

Abrir las pechugas por la mitad, sin llegar a separarlas dos partes. Ha de quedar como un libro. Sazonar el pollo con la sal y la nuez moscada. Rellenar con 2 quesitos y 2 lonchas de jamón york.

Paso 2

Enrrollar cada pechuga firmemente utilizando papel albal. Cerrar bien los paquetes. Meter en una olla con agua que llegue hasta la mitad de los paquetes. Llevar a ebullición y dejar cocer 20 minutos por lado. Se sirve frío, cortado en rodajas y con salsa roquefort.

Paso 3

Para la salsa, machacar la cuña de queso con un poco de aceite y una cucharadita de mostaza. Añadir nata hasta que alcance la consistencia deseada.