POLLO A LA VILLARROY

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Es importante que la bechamel esté bien cuajada para poder manipular el pollo

Descripción:

Una forma diferente de presentar la salsa Roquefort

Ingredientes para 4 personas :

- 800 GR. de PECHUGA DE POLLO FILETEADA
- 200 ML. de ACEITE DE OLIVA VIRGEN
- 500 GR. de SALSA BECHAMEL AL ROQUEFORT
- 200 GR. de HARINA
- 3 HUEVOS
- ACEITE BLANCO PARA FERÍR
- SAL Y PIMIENTA
- 200 GR. de PAN RALLADOS

Preparación:

Paso 1

Hacemos una salsa bechamel a la que le hemos añadido una cuña de queso roquefort hasta dejarla muy espesa. Doramos SOLO POR UN LADO en la sartén los filetes de pechuga de pollo previamente salpimentados. A continuación colocamos los filetes salteados sobre una bandeja y los cubrimos por la parte dorada con la salsa bechamel (aproximadamente de 1 cm. de grosor dejando que se enfríe y metemos en el congelador para que podamos manipularlos. Pasamos los filetes del congelador y los pasamos por harina, huevo batido y por el pan rallado y a continuación, los freímos en abundante aceite. Servimos las pechugas al instante, acompañadas de salsa de tomate y de ensalada.