Glow Bone



Contramuslos de pollo al Roquefort

4 raciones

Ingredientes

- **4** contramuslos de pollo deshuesados
- **100 g** de Roquefort
- **200 ml** de nata para cocinar
- **1** cebolla
- **2 dientes** de ajo
- **50 ml** de vino blanco
- **100 ml** de caldo de pollo
- **½ cucharadita** de tomate concentrado
- **15 g** de mantequilla
- AOVE
- Sal
- Pimienta negra

Elaboración

1. Marca los contramuslos y retíralos
2. Haz un sofrito con la cebolla, el ajo, el tomate concentrado y los demás ingredientes de la lista
3. Cuando añadas el pollo, no olvides los jugos y ve probando la salsa
4. Sirve el pollo, añade mucha salsa y un poco más de queso

RECOMENDACIONES

El secreto está en dorar bien el pollo y añadir ese poquito de tomate concentrado que potencia la salsa sin quitarle protagonismo al Roquefort.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone
cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone