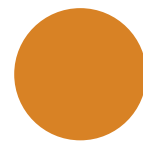


Pollastre amb salsa rocafort



Segon plat



Ingredients per a dues persones



1 pit de pollastre a filets



Un terç de got de nata líquida



25 g de formatge rocafort o blau



4 mitges nous pelades



1 cullerada sopera d'oli d'oliva verge



1 culleradeta de sal



Estris



Cullera de fusta



Paella



Tapadora



Elaboració

1  **Foc mitjà**
Amb tapadora
10 minuts

Poso a la paella la cullerada d'oli i els filets de pollastre assaonats amb la culleradeta de sal. Poso la paella al foc i la tapo. Ho coc durant 10 minuts a foc mitjà.



2  **Foc suau**
5 minuts

Trec la tapa, dono la volta al pollastre i afegeixo a la paella la nata i el formatge esmicolat. Remoc el conjunt i ho deixo coure 5 minuts a foc suau fins que tingui textura de salsa.



3
Serveixo els filets de pollastre amb la salsa per sobre i els acabo decorant amb les nous trossejades.



Consell del xef

Per donar-hi un toc de frescor, puc acabar el plat amb julivert per sobre i un toc de pell de llimona ratllada.



En acabar de cuinar reviso que he apagat el foc i desendollat tot allò que he utilitzat.

