

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:33
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pollo-con-salsa-de-foie.html>

Pollo con salsa de foie

INGREDIENTES

- 4 pechugas de pollo pequeñas
- 100 gramos de almendras picadas
- 1 lata de foie-gras
- 1 vaso de nata para cocinar
- 4 cucharadas de queso rallado
- 1 cucharada de coñac
- 1/2 vasito de aceite
- sal y pimienta
- un poco de harina

PREPARACIÓN

Salpimentar las pechugas, pasar por harina y dorarlas en una sartén antiadherente con un poco de aceite.

Añadir las almendras picada y el foie-gras cortado en trocitos y remover suavemente.

Dejar cocer durante unos cinco minutos, procurando que nada se queme. Agregar la nata y el coñac, remover de nuevo y dejar al fuego otro minuto más.

Poner las pechugas en una fuente de horno. Cubrir con la salsa, espolvorear con el queso rallado y meter durante unos minutos al horno precalentado a 200° hasta que se derrita el queso.

Servir de inmediato.