



Pollo Express al Roquefort

Ingredientes:

Pechuga de de pollo deshuesada

500 gr.

Roquefort

100 gr.

Crema de leche

200 gr.

Nueces picadas

50 gr.

Sal y pimienta

a gusto

Procedimiento:

Cortar el pollo en cubos de 2 centímetros. Con un tenedor pisar el roquefort hasta formar una pasta. Colocar estos ingredientes en la Olla MicroCheff junto con la crema, salpimentar y mezclar bien. Tapar y cocinar a potencia máxima 3 minutos. Al finalizar revolver y cocinar 3 minutos más. Retirar, mezclar y dejar reposar 2 minutos. Servir espolvoreado con las nueces.

