

Nonno Antonio

RECETAS



Pechugas de Pavo o Pollo con Gorgonzola y Pimienta Verde

Ingredientes

- 4 pechugas de pavo
- 150 grs. Gorgonzola Nonno Antonio
- 100 grs. de crema fresca
- 1 cebolla grande
- 1 cucharadita de manteca
- 3 cucharaditas de pimienta verde
- 1 cucharadita de perejil picado bien fino

Vino blanco Seco

Sal y Pimienta

Preparación

Sazonar las pechugas con sal y pimienta, y saltar un poco de ambos lados.

Poner en una tortera de horno.

Cortar la cebolla en aros y freírlas en la manteca hasta que se dore.

Agregar pequeños trozos de queso **Gorgonzola**.

Cuando el queso se funda agregue los demás ingredientes (sin el perejil).

Cocine todo hasta que quede cremoso.

Vierta esta salsa sobre el pavo y cocine en horno precalentado hasta cocinar las pechugas.

Al sacar del horno espolvorear con el perejil