

Pollo al cabrales con arroz thai:

Ingredientes:

- 2 pechugas de pollo fileteadas
- 100g de queso cabrales
- 100mL de nata líquida
- 100g de champiñones troceados
- 50g de bacon a dados
- Sal y pimienta
- Aceite

Guarnición:

- 60g arroz thai
- 2 dientes de ajos laminados



Preparación:

- Salteamos los champiñones con el bacon cortado en dados
- Añadimos la cuña de queso desmenuzada y la nata líquida, removiendo bien para que se funda el queso y se mezcle la salsa
- Salpimentamos las pechugas de pollo, las freímos en una sartén (no cocinar en exceso para que no se queden muy secas), y las introducimos en la salsa
- Dejamos todo junto 5 min. a fuego lento para mezclar los aromas
- Hervir en agua con sal el arroz, lavar para quitar el exceso de almidón y escurrir. Dorar el ajo con un poco de aceite en una sartén e incorporar el arroz. Saltear levemente
- Emplatar