



## Pollo a la toscana cremoso

15 OCTUBRE, 2019

Hoy os presentamos una receta de **Laura Baltrons Crespo** participante del I Concurso Bonnyssa, muchas gracias por compartir tu receta con todos nosotros.

### Ingredientes:

- 800 gr de contramuslos de pollo sin hueso
- 400 ml de caldo de pollo o verduras
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1/2 cucharadita de pimienta negra recién molida
- Un poco del aceite en que hemos hidratado los tomates

### Para la salsa:

- 150 gr de tiras de tomate seco Bonnyssa (que habremos puesto unas horas en aceite y poco de ajo picado)
- 3 dientes de ajo picado
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon
- 350 ml de nata para cocinar
- 100 gr de espinacas baby frescas
- 75 gr de queso cheddar rallado

### PREPARACIÓN DE LA RECETA:

Empezamos sazonando los contramuslos de pollo (se puede hacer también con pechugas de pollo si lo preferimos) con la sal, pimienta negra, cebolla en polvo y pimentón dulce.

Seguidamente, calentamos un poco de aceite del que hemos usado para hidratar los tomates secos en un sartén a fuego medio. Cuando esté caliente doramos los contramuslos de pollo.

Una vez dorados los retiramos del fuego y reservamos.

En la misma sartén freímos los ajos picados aproximadamente 1 minuto, añadimos los tomates secos hidratados en aceite. Freímos durante 1 o 2 minutos para liberar los sabores y mezclamos con la mostaza de Dijon.

Agregamos el pollo que teníamos reservado y vertemos el caldo para que vaya cocinando el pollo unos pocos minutos.

En el momento en que pieza a reducir el caldo agregamos la nata para cocinar y bajamos la potencia del fuego a medio-bajo. Removemos para que se integre bien la crema y sazonamos con sal y pimienta negra al gusto.

Finalmente, añadimos las hojas de espinacas y dejamos que se cuezan en la salsa.

En el último momento, añadimos el queso cheddar y lo dejamos cocer durante un minuto aproximadamente. Hasta que se deshaga. Retiramos del fuego.

Y ya tenemos el **pollo a la toscana cremoso listo** para disfrutar!

**Puedes encontrar nuestro tomate seco en supermercados Mercadona.**

¡Muchas gracias por tu participación! Os animamos a todos/as a compartir vuestra receta Bonnyssa.