



INGREDIENTES:

- 6 libritos de pechuga de pollo
- pimienta negra en polvo
- 300 gramos de espinacas limpias y cortadas, o el doble si queremos aprovechar la mitad para poner de pañamiento, o guarnición
- aceite de oliva suave
- 3 ó 4 ajos laminados o troceaditos
- 2 cucharadas soperas de queso de roquefort o queso azul
- 1 puñado de piñones
- 1 puñado de pistachos picados
- 1 huevo batido
- pan rallado
- papel absorbente

PECHUGAS A LA TOSCANA (Tradicional)

