



# Creamy Tuscan Chicken

## INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

4 bone-in, skin-on chicken thighs  
2 teaspoons salt, for the chicken  
1 teaspoon pepper, for the chicken  
1 tablespoon oil  
3 cloves garlic, chopped,  
1/2 onion, chopped  
1 tomato, diced  
2 cups spinach, diced  
2 cups heavy cream  
1 teaspoon salt  
1 teaspoon pepper  
½ cup grated parmesan cheese  
2 tablespoons fresh parsley, chopped

## INSTRUCTIONS

1. Season the chicken with salt and pepper.
2. Heat the oil in a skillet over medium-low heat.
3. Place the chicken thighs skin side down in the skillet and cook for about 13 minutes to crisp up the skin. Move the chicken around to ensure it cooks evenly. The skin should be hard to the touch.
4. Flip the chicken, then cook for another 15 minutes, until the chicken is cooked through. Remove from pan.
5. Add the garlic and onion, stirring until onions are translucent. Stir in the tomatoes and spinach until the spinach is wilted.
6. Add the heavy cream, salt, and pepper, bringing to a boil.
7. Add the Parmesan cheese and parsley, stirring until the sauce has thickened slightly.
8. Place the chicken back in the pan, spooning the sauce on top of the chicken.
9. Serve over mashed potatoes alongside green beans.



# Pollo Toscano Cremoso

## INGREDIENTES PARA 4 PORCIONES

- 4 muslos de pollo con hueso y piel
- 2 cucharaditas de sal, para el pollo
- 1 cucharadita de pimienta, para el pollo
- 1 cucharada de aceite
- 3 dientes de ajo picados
- 1/2 cebolla picada
- 1 tomate, cortado en cubitos
- 2 tazas de espinaca picada
- 2 tazas de crema espesa
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- ½ taza de queso parmesano rallado
- 2 cucharadas de perejil fresco picado

## INSTRUCCIONES

1. Sazone el pollo con sal y pimienta.
2. Calentar el aceite en una sartén a fuego medio-bajo.
3. Coloque los muslos de pollo con la piel hacia abajo en la sartén y cocine durante unos 13 minutos para que la piel quede crujiente. Mueva el pollo para asegurarse de que se cocine de manera uniforme. La piel debe estar dura al tacto.
4. Voltee el pollo, luego cocine por otros 15 minutos, hasta que el pollo esté bien cocido. Retirar de la sartén.
5. Agregue el ajo y la cebolla, revolviendo hasta que las cebollas estén transparentes. Agrega los tomates y las espinacas hasta que las espinacas se ablanden.
6. Agregue la crema espesa, la sal y la pimienta hasta que hierva.
7. Agregue el queso parmesano y el perejil, revolviendo hasta que la salsa espese un poco.
8. Vuelva a colocar el pollo en la sartén, echando la salsa encima del pollo.
9. Sirva sobre puré de papas junto con ejotes.