

Receta de Pechuga de Pollo Rellena de Champiñón

04 Mayo 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Pechuga de Pollo Rellena de Champiñones**, es una receta muy fácil de hacer y queda un plato muy rico para preparar en casa para toda la familia, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (tres o cuatro)
- Champiñones laminados (un bote)
- Jamón en taquitos (una bandeja pequeña)
- Tomate frito (un brik)
- Sal y Pimienta
- Aceite de oliva
- Queso rallado o tranchetes
- Orégano (al gusto)

Modo de Preparación

1. En una sartén con un poco de aceite, refreír los champiñones con el jamón y reservar
2. Poner en una fuente especial para horno una base de tomate frito
3. Abrir las pechugas por la mitad sin terminar de partirlas(en libro)
4. Rellenarlas con el refrito de champiñones y jamón y cerrarlas, aplastándolas un poco
5. Ponerlas un poco de sal y pimienta por los dos lados y colocarlas encima de la base de tomate
6. Cubrir las pechugas con queso rallado o en lonchas
7. Espolvorear con orégano al gusto
8. Meter al horno precalentado a 180º, unos quince o veinte minutos, después poner el grill unos minutos para dorar el queso
9. Servir caliente y....buen provecho!!!