

Receta de Pechugas de Pollo Enrolladas al Horno

01 Jun 2016



Buenos días a tod@s, comenzamos el mes de Junio con esta riquísima receta de **Pechuga de Pollo Enrollada al Horno**, estoy segura que os va a gustar y la prepararéis en casa para vuestra familia que quedará encantada.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (dos o más, según comensales)
- Lonchas de beicon (seis o más, según las pechugas que sean)
- Romero y Tomillo (al gusto)
- Patatas (tres o cuatro)
- Sal
- Pimienta
- **Para la Salsa de Yogur:(Opcional)**
- Yogur griego (uno)
- Ajo (un diente)
- Pimentón dulce o picante (una cucharadita)

Modo de Preparación

1. Salpimentar las pechugas de pollo y enrollarlas con el beicon, ponerles unos palillos para sujetarlas si fuera necesario
2. Cortar las patatas en rodajas y ponerlas en una fuente de horno
3. Espolvorear un poquito de tomillo y romero y un chorro de aceite y sal al gusto
4. Poner las pechugas enrolladas sobre las patatas y echar un poco de caldo de pollo o agua
5. Meter al horno precalentado a 200º hasta que estén las pechugas doradas y las patatas blanditas
6. Para acompañar con salsa de yogur, machacar el ajo y ponerle una cucharadita de pimentón y el yogur griego y mezclar bien todo
7. Servir las pechugas con las patatas y la salsa y.....buen provecho!!!