

Receta de Pechuga de Pollo con Tomate Gratinada

09 Jun 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de **Pechuga de Pollo con Tomate Gratinada**, es una forma diferente de cocinar la pechuga de pollo que seguramente os va a encantar.

Ingredientes

- Pechuga de pollo (según comensales)
- Tomates cherrys (cinco por cada filete)
- Huevos (uno o dos)
- Pan rallado
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta
- Orégano
- Queso para fundir (al gusto)

Modo de Preparación

1. Salpimentar las pechugas de pollo, batir los huevos en un bol y meter las pechugas dentro
2. Pasar las pechugas por pan rallado y freírlas en abundante aceite caliente, dejar escurrir sobre papel absorbente
3. En una fuente especial para horno, colocar los filetes ya fritos y escurridos
4. Poner sobre cada filete los tomates cherrys cortados por la mitad y ponerlos un poco de sal y orégano
5. Precalentar el horno a 200°
6. Esparcir queso para fundir sobre cada filete
7. Meter al horno ya caliente y dejar hasta que el queso esté fundido
8. Servir a continuación y....buen provecho!!!