

Receta de Pechugas al Horno con Tomate y Queso

23 Ene 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy rica de **Pechugas de Pollo al Horno con Tomate y Queso**, es una receta muy fácil de preparar y seguro que gustará a todos vuestros comensales.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (cuatro o más según comensales)
- Tomates maduros para freír (un kg)
- Aceite de oliva
- Sal
- Azúcar
- Orégano
- Queso parmesano rallado (al gusto)

Modo de Preparación

1. Pelar los tomates, quitarlos la pepitas y partírlas en trocitos
2. Poner un poco de aceite de oliva en una sartén y echar el tomate, poner un poquito de sal y un poco de azúcar para quitarle la acidez, después echar una cucharada de orégano y tapar la sartén, dejar hasta que el tomate esté bien frito removiendo de vez en cuando
3. En una sartén plancha con un chorrito de aceite, hacer las pechugas por los dos lados hasta que queden doraditas
4. En una fuente para horno colocar una base con el tomate frito y encima colocar las pechugas de pollo
5. Poner encima de cada pechuga el queso parmesano rallado
6. Precalentar el horno a 180°
7. Meter la fuente con las pechugas y dejar unos 15/20 minutos hasta que el queso quede fundido y doradito
8. Servir las pechugas acompañadas del tomate frito y....buen provecho!!!