

Receta de Pechugas de Pollo con Mozzarella y Tomate

31 Ene 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo unas ricas **Pechugas de Pollo con Mozzarella** que resultan un plato delicioso, es estupendo para toda la familia y hasta los más pequeños quedarán encantados con su riquísimo sabor.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (dos o más según comensales)
- Queso mozzarella en rodajas
- Tomates en rodajas gruesas (dos o tres)
- Albahaca
- Sal y Pimienta
- Aceite de oliva
- Condimento italiano (dos cucharaditas)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 200°
2. Poner las pechugas sobre una tabla de cocina y hacerlas unos cortes, sin llegar a cortar del todo, con un cuchillo afilado
3. Rellenar cada corte de la pechuga con una rodaja de queso mozzarella, una rodaja gruesa de tomate y una hoja de albahaca
4. Untar con aceite una fuente de horno y colocar las pechugas untadas con un poco de aceite de oliva
5. Espolvorear un poco de sal, pimienta y condimento italiano
6. Meter al horno precalentado unos 25/30 minutos, hasta que estén doraditas las pechugas
7. Servir caliente y....buen provecho!!!