

Receta de Pechugas de Pollo Caprese

05 Jun 2019



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una exquisita receta de **Pechugas de Pollo Caprese**, es muy fácil de preparar y gustará a toda vuestra familia, incluídos a los más pequeños de la casa.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (dos o más según comensales)
- Hierbas provenzales
- Ajo en polvo (media cucharadita)
- Pimentón (media cucharadita)
- Pimienta cayena (una pizca)
- Sal
- Aceite de oliva
- Queso Mozzarella (una rebanada gruesa por pechuga)
- Tomatitos cherrys (al gusto)
- Albahaca (opcional)

Modo de Preparación

1. Mezclar las hierbas provenzales con el ajo y el pimentón y un poco de pimienta cayena y un poco de sal
2. Rebozar las pechugas en esta mezcla
3. En una sartén a fuego medio-alto con un poco de aceite de oliva, freír las pechugas por ambos lados hasta que estén doradas
4. Precalentar el horno a 200°
5. Meter las pechugas en una fuente para horno y dejar un rato
6. Retirar la fuente y cubrir las pechugas con una loncha gruesa de queso mozzarella
7. Volver a meter al horno hasta que se derrita el queso
8. Añadir tomates cherrys cortados por la mitad y si queréis unas tiras de albahaca
9. Servir y...buen provecho!!!