

Receta de Filetes De Pollo Al Horno Con Salsa De Cebolla

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que preparé en casa el otro día y quedó muy rica, es muy fácil, económica y está recomendada para toda la familia, además resulta ideal para incluir en una dieta baja en calorías, espero que os guste.

Ingredientes

- Filetes de pechuga de pollo (seis o siete)
- Leche entera o semi (un vaso de 250ml)
- Sopa de cebolla (un sobre)
- Sal

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180 Grados
 2. En un bol, echar el sobre de sopa y empanar con el contenido los filetes de pollo
 3. Poner los filetes ya empanados en una fuente especial para horno
 4. Rociarlos con la leche y meter al horno unos quince o veinte minutos, hasta que se consuma la leche y se quede doradito
 5. Servir caliente y... buen provecho!!!
-