

Receta de Pechugas Al Horno Con Mayonesa

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta exquisita y muy fácil de preparar, se trata de unas pechugas de pollo al horno y seguro que os gustarán porque están buenísimas.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (cantidad tres o cuatro)
- Queso rallado
- Mayonesa casera
- Pan rallado

Modo de Preparación

1. Colocar las pechugas de pollo en una fuente especial para horno
 2. Preparar una mezcla con queso rallado y mayonesa
 3. Extender una capa fina de la mezcla encima de cada pechuga
 4. Espolvorear pan rallado por encima, meter al horno precalentado a 180 Grados y mantenerlo sobre 15 minutos aproximadamente, hasta que veáis que está doradito
 5. Podéis acompañar este plato con una rica ensalada
-