

Receta de Pechugas Rellenas De Queso Y Bacón

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta de Pollo que resulta muy rica, y ya que el pollo tiene muchas formas de ser cocinado, os diré que esta es una de las más ricas que he probado.

Ingredientes

- Pechugas de pollo abiertas por la mitad (cantidad según comensales)
- Cebollas o cebolletas (una o dos cortadas en aros)
- Queso de cabra (sobre 100 grs.)
- Bacón cocido (dos o tres lonchas desmenuzadas)
- Sal y Pimienta negra molida
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180 GradosC.
2. En un bol mezclar las cebollas en aros, el queso y el bacón desmenuzado
3. Hacer unos cortes en las pechugas como haciendo una bolsa y rellenar con la mezcla preparada, poner unos palillos para sujetarlas
4. Espolvorear las pechugas con sal y pimienta
5. En una fuente para horno, poner un poco de aceite de oliva y cuando esté caliente, rehogar las pechugas por los dos lados y dejar a 180 Grados unos doce o quince minutos
6. Pasado el tiempo, dejar reposar unos cinco minutos antes de servir
7. Podéis cortar las pechugas en rebanadas y acompañar de una ensalada o arroz blanco