

Receta de Pechugas de Pollo Rellenas con Salsa de Tomate

29 Mar 2022



Hola a tod@s, hoy quiero compartir con vosotros esta rica receta de **Pechugas Rellenas con Salsa de Tomate**, es un plato exquisito para toda la familia y además son fáciles de preparar, espero que os guste a tod@s.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (dos o mas según comensales)
- Jamón york (ocho lonchas)
- Queso en lonchas (ocho)
- Tomate frito
- Queso rallado (mozzarella u otro al gusto)
- Sal y Pimienta
- Orégano
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180°
2. Partir las pechugas por la mitad
3. Poner una pechuga sobre una tabla de cocina y salpimentar el lado donde va el relleno
4. Colocar una loncha de jamón york y otra de queso encima
5. Enrollar bien la pechuga, intentando que no se salga el relleno, podéis sujetar con unos palillos
6. Hacer lo mismo con todos los filetes de pechuga y cuando estén todos, regar con un poquito de aceite de oliva y un poco de sal
7. En una fuente para horno poner unas cucharadas de tomate frito que cubran la base y colocar los rollitos encima
8. Meter la fuente al horno precalentado con calor arriba y abajo y mantener unos veinte minutos, según horno, hasta que las pechugas estén doraditas
9. Sacar la fuente y poner sobre las pechugas un poco de tomate frito y queso mozzarella rallado
10. Meter al horno a gratinar, hasta que el queso se funda y se dore a vuestro gusto
11. Espolvorear un poquito de orégano
12. Servir calientes y....buen provecho!!!