Pollo casero gratinado



Consejo del chef

Servir con un poco de pesto, albahaca o perejil picados y el tallo de la cebolleta laminado.

Raciones para 2

- ❑ **2** Pechugas de pollo enteras
- ❑ Aceite de oliva
- ❑ Sal
- ❑ Pimienta
- ❑ **¼ cdita** Pimentón
- ❑ **¼ cdita** Ajo en polvo
- ❑ **¼ cdita** Cebolla en polvo
- ❑ **¼ cdita** Comino
- ❑ **1** Cebolleta
- ❑ Aceite de oliva
- ❑ Queso mozzarella rallado o en rodajas
- ❑ Tomates cherry
- ❑ Pesto
- ❑ Albahaca/perejil
- ❑ Tallo de cebolleta

1. Filetear las pechugas, ni muy gruesas ni muy finas, para que queden jugosas en el horno.
2. Mezclar el aceite con la sal y las especias e impregnar las pechugas. Dejar reposar al menos 10 minutos para marinar ligeramente, aunque también se puede preparar el día anterior si se busca un sabor más intenso.
3. Mientas marina, cortar la cebolla en juliana y dorar en una sartén a fuego medio-alto.
4. Hacer las pechugas a la plancha a fuego fuerte por los dos lados hasta dorar, no hace falta que se cocinen totalmente en el interior y colocar en una bandeja para horno.
5. Cubrir con la cebolla, el queso mozzarella y los tomates cherry cortados en cuartos.
6. Hornear a 190 ºC durante 10-15 minutos o hasta que se gratinen.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pollo-casero-gratinado/