



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 marinlar ligeramente, aunque también se puede preparar el día anterior si se busca un sabor más intenso.
- 3 Mientras 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 °C durante 10-15 minutos o hasta que se gratinen.

Notas del Chef

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

