



PECHUGAS A LA PLANCHA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 4 piezas de pechuga de pollo
- Sal al gusto
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de comino molido
- 1/2 cucharadita de pimienta molida
- 1/2 cucharadita de orégano
- 1 1/2 cucharada de jugo de limón
- Margarina La Villita, sin sal
- 1 taza de queso manchego La Villita, rallado
- 210 g de queso Daisy La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Para este fin de año, cocina unas deliciosas pechugas a la plancha.

En un tazón pequeño, mezclamos el jugo de limón, el ajo en polvo, el comino molido, la pimienta molida y el orégano. Agregamos la mezcla de especias sobre las pechugas de pollo con una brochita de cocina de ambos lados.

En una sartén grande colocamos 3 cucharadas de margarina y calentamos a fuego medio-alto hasta que esté caliente, y colocamos las pechugas de pollo.

Cocinamos durante 4 a 5 minutos por cada lado. Una vez que estén doradas las pechugas añadimos encima rebanadas de queso daisy y el queso manchego, rallado. Tapamos las pechugas hasta que el queso quede derretido.

Servimos inmediatamente con una ensalada y algunas tortillas de maíz calientes o una porción de arroz. ¡Disfruta!

 LaVillitaMX  @LaVillita