



PECHUGAS DE POLLO A LA NAPOLITANA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 4 pechugas de pollo
- Sal
- Pimienta
- Ajo en polvo
- 1 huevo
- Pan molido
- Aceite vegetal

Para la Salsa Napolitana

- 6 tomates grandes y maduros tipo perita
- 1 cebolla grande morada
- Sal
- Pimienta
- Orégano seco
- 1 diente ajo
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 4 rebanadas de queso manchego La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, si tienen visitas importantes y quieren impresionar, les tengo la receta perfecta.<o:p>
</o:p>

Condimentamos los filetes de pollo con sal, pimienta y ajo en polvo. Aparte, batimos el huevo ligeramente y lo colocamos en un recipiente, servimos pan molido en otro plato y rebozamos el pollo. Freímos las milanesas y las ponemos a escurrir en un par de toallas absorbentes. <o:p>
</o:p>

Para preparar la salsa, cortamos los tomates por la mitad y licuamos, después cortamos la cebolla finamente y trituramos el ajo. <o:p></o:p>

Vertemos aceite en una olla y una vez caliente añadimos la cebolla y el ajo, una vez blandas (su color se vuelve transparente) añadimos la salsa de tomate, agregamos sal y pimienta al gusto y dejamos cocinar de 10 a 15 minutos, moviendo de vez en cuando. Al espesar se le añade orégano.<o:p></o:p>

Para servir, colocamos las milanesas, las bañamos con la salsa y ponemos una rebanada de queso manchego arriba. Metemos el plato al horno de microondas para gratinar el queso y listo. <o:p></o:p>

Amigas, con este rico guiso tus invitados quedarán encantados y tú serás vista como la gran anfitriona que eres, te lo aseguro.<o:p></o:p>