



## PECHUGAS NAPOLITANAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

 Cena

### INGREDIENTES

- 4 bisteces de pollo
- 4 rebanadas de jamón
- 1 taza de harina
- 1 huevo
- 1 taza de pan molido
- Sal y pimienta al gusto
- 300 mililitros de salsa de tomate preparada
- 400 gramos de queso Oaxaca La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

Bate ligeramente el huevo y utilízalo para pegar una rebanada de jamón con el bistec de pollo. Pásalos por harina, después por el huevo y finalmente por el pan molido. Fríe hasta que obtengan un tono dorado. Escurre y reserva.

Para emplatar, coloca un poco de salsa de tomate caliente, coloca el pollo, pon un poco más de salsa y el queso. Lleva al horno por 5 minutos o hasta que el queso esté fundido.

---

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita