



PECHUGAS RELLENAS GRATINADAS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 45 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 4 pechugas de pollo
- 6 rebanadas de queso manchego La Villita
- Pimienta
- Sal
- 1 1/2 de papa
- 2 jitomates
- 6 rebanadas de tocino en trocitos

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, gratinar este pollo fue una de las mejores ideas que he tenido. ¡Tienen que probarlas!

Primero tomamos las pechugas y aplanamos. Comenzando de la mitad vamos a rellenar con un poco de papa, tocino y jitomates, cerramos. Acomodamos todas en un refractario para el horno y por encima ponemos un poco de sal y pimienta.

Metemos al horno, precalentado a 180°C, y dejamos unos 25-30 minutos, o hasta que se cocine el pollo. Sacamos y ponemos encima las rebanadas de queso manchego La Villita. Metemos unos minutos más al horno y cuando empiece a cambiar de color a doradito. Sacamos.

Dejamos enfriar un poco y ya podemos comenzar a comer.

¡Sencillo y delicioso!

 LaVillitaMX  @LaVillita