



POLLO CUBIERTO DE TOCINO Y BECHAMEL AL QUESO MANCHEGO LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 60 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 2 pechugas de pollo cortadas a la mitad
- 1 cucharada de aceite
- 4 tiras de tocino
- 200 gramos de bechamel
- Queso manchego La Villita rallado
- Pimienta
- Sal

MODO DE PREPARACIÓN

Deleita el paladar de tus seres queridos con esta deliciosa y sencilla receta.

Pon sal y pimienta a las pechugas y enrolla las tiras de tocino en ellas. Pon las pechugas en un refractario para hornear, cúbreelas con la bechamel y el queso manchego La Villita rayado.

Tapa el refractario con papel aluminio y mételo a hornear a 180° durante 18 minutos. Sácalas de horno, sírvelas en un plato hondo y báñalas con la salsa restante en el refractario.

 LaVillitaMX  @LaVillita