



POLLO ESTILO ALFREDO CON TOCINO

 Porciones: 3  Tiempo de preparación 20 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 4 rebanadas de tocino
- 4 dientes de ajo
- ½ cebolla
- 100 g de queso doble crema La Villita
- 1 taza de queso mozzarella
- ½ taza de perejil
- 1/ taza de queso parmesano
- 3 pechugas de pollo
- Sal
- 1 cucharada de pimienta
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 1 taza de harina
- 3 huevos batidos
- 2 tazas de pan molido
- ½ taza de aceite

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, este es uno de esos platillos para darnos un gusto.<o:p></o:p>

Cocinamos el tocino en una sartén a fuego medio hasta que tome un color dorado y esté crujiente. Agregamos la cebolla y el ajo, cocinamos hasta que las cebollas estén traslúcidas y removemos el exceso de grasa. Precalentamos el horno a 180 °C.<o:p></o:p>

En un recipiente, combinamos el tocino y la cebolla finamente picados, el queso doble crema, el mozzarella, el perejil y el queso parmesano, y reservamos. En otro recipiente sazonamos el pollo con la sal, la pimienta y el ajo en polvo.<o:p></o:p>

Tomamos una pechuga y hacemos una abertura en uno de los lados formando un paquetito, rellenamos con la mezcla que hicimos en un principio presionando las orillas para sellarlo. Cubrimos el pollo con harina, pasamos por el huevo batido y enseguida por el pan molido. <o:p></o:p>

Ahora sí, calentamos el aceite a fuego medio alto y freímos el pollo hasta que esté dorado por todos los lados. Este proceso vamos a repetirlo con cada pechuga y al final horneamos todas.

<o:p></o:p>

Amigas, este platillo pueden acompañarlo con su guarnición favorita. Aquí mismo, en el recetario La Villita, pueden encontrar muchas opciones.<o:p></o:p>