



POLLO AL LIMÓN CON QUESO, JITOMATE Y CALABACITAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 4 pechugas de pollo sin hueso y sin piel
- 2 limones (el jugo)
- 1 ajo finamente picado
- 2 jitomates en rebanadas
- 1 calabaza en cubos pequeños
- Queso manchego La Villita
- Pimienta
- Mantequilla para engrasar
- Orégano en polvo

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta forma de preparar pollo les va a encantar.

Primero salpimentamos las pechugas y ponemos a marinar con el jugo de limón y el ajo picado por 4 horas. Podemos hacer unos cortes pequeños para que se concentre más el sabor.

Engrasamos el molde o refractario con mantequilla y colocamos las pechugas. Encima ponemos la calabacita picada y agregamos una pizca de sal y orégano. Metemos al horno eléctrico por 15 minutos a 180 °C.

Sacamos el molde y agregamos las rebanadas de jitomate, otra pizca de sal y orégano. Cubrimos con el queso manchego La Villita. Volvimos a meter al horno por aproximadamente 15-25 minutos más (igual a 180 °C). Cuidamos que no se queme el queso.

¡Listo! A disfrutar con toda la familia.

 LaVillitaMX  @LaVillita