

POLLO A LA PARMESANA

INGREDIENTES

- 2 pechugas de pollo
- Pan rallado
- 2 cucharadas de queso parmesano rallado
- 1 cucharadita de albahaca
- 1 cucharadita de orégano
- 1/2 cucharadita de tomillo
- Pimienta negra
- Sal
- Aceite de oliva
- Salsa de tomate
- Queso para fundir

Precalentar el horno a 200°C y forrar una fuente o bandeja con papel de aluminio. Cubrir el fondo de un plato hondo o un cuenco amplio con pan rallado. Añadir el queso parmesano, la albahaca, el orégano, el tomillo, la pimienta negra y una pizca de sal, y mezclar bien.

Limpia las pechugas de pollo de los posibles excesos de grasa. Pinta con un poco de aceite de oliva por ambos lados. Reboza en la mezcla de pan rallado y queso, presionando bien, procurando que queden bien cubiertas. Disponer sobre la bandeja y hornear durante unos 30-40 minutos, hasta que se hayan dorado.

Cubrir con unas cucharadas de salsa de tomate, coronar con una o dos lonjas de queso especial para fundir y añadir un poco de pimienta. Volver a hornear, unos cinco minutos más hasta que se funda bien el queso.

Extraído de directoalpaladar.com