

Pollo a la Parmigiana

Este pollo a la parmigiana es una mi versión que se prepara totalmente en 35 min, de los 30 son de horno. O sea es el pollo a la parmigiana más rápido y fácil para preparar en casa. Lo que me gusta es que el esfuerzo es mínimo pero el resultado es maravilloso, divino. Claro está que si desea prepararlo en la versión larga es cuestión de comenzar con hacer la salsa de tomates napolitana, luego de eso es los pasos son los mismos. Bien comencemos con los ingredientes, porque si no se nos hace tarde.

Ingredientes:

1 Frasco de 1 ltr. de Salsa de tomate lista para servir. (Hay varios en el mercado, así que escoja el de su preferencia)

3 Pechugas de Pollo sin hueso y sin piel, cortadas a la mitad.

1 taza de queso Parmesano.

1 ½ tazas de mozzarella rallada.

Sal y Pimienta al gusto.

Preparación:

Calentar el horno a 180 grados.

Sazonar las pechugas con sal y pimienta, hay que tomar en consideración que las pechugas de pollo no tienen un sabor predominante, así que hay que sazónarlas bien.

En un refractario colocar las pechugas de pollo de tal manera que solo formen una capa.

Por encima colocar la salsa de tomate. Procure cubrirlas bien para que se cocinen de manera uniforme.

Espolvorear la mozzarella y luego el parmesano.

Llevar al horno por 30 min. a 180 grados.

Servir caliente.

Difícil no?



Programando la Vida