

Pollo a la Parmegiana



Ingredientes

1 frasco de 500 ml. de Salsa de tomate lista para servir. (Yo use la napolitana pues es la más nuestra. También puedes hacerla tu misma desde cero).
2 pechugas de Pollo sin hueso y sin piel, cortadas a la mitad, o puedes usar las pechugas de pollo empanizadas (apanadas) que son muy ricas para esta receta. Tu creatividad es el límite.

Preparación

Paso 1: Calentar el horno a 180 grados.
Paso 2A: 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.
Paso 2B: Si por otro lado vas a usar las pechugas de pollo que están empanizadas o apanadas, Ponga a calentar el aceite de oliva en una sartén.

100 de queso Parmesano.

150 de mozzarella rallada.

Aceite de oliva para freír y untar el refractario.

Sal y Pimienta al gusto



- Esperar a que caliente haciendo la prueba con migajas del empanizado.



- Colocar la milanesa de pollo para freír con cuidado para no quemarse.



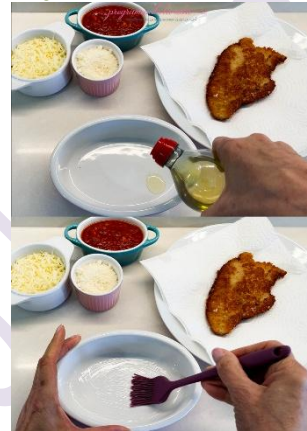
- Dejar dorar de un lado y luego voltear para hacer lo mismo del otro lado.



- Cuando se dore, retirar a una toalla de papel de cocina y dejar escurrir.



Paso 3: Untar 2 refractario individuales o uno más grande con el aceite.



Paso 4: colocar la(s) pechuga(s) de pollo de tal manera que solo formen una capa.



Paso 5: Por encima colocar la salsa de tomate. Procure cubrirlas bien para que se cocinen de manera uniforme.



Paso 6: Espolvorear la mozzarella y luego el parmesano.



Paso 7: Llevar al horno por 30 min. a 180 grados.



Servir caliente.
¿Difícil no?