



PRECIO
BAJO



TIEMPO
35'



DIFICULTAD
6/10



SALUDABLE
7/10

PECHUGA DE POLLO SOASADA CON PARMESANO

INGREDIENTES

(Para 1 persona)
1 pechuga de Pollo
30 gr Vino blanco
1 rama de Tomillo seco
40 gr Parmesano
1 Pimiento rojo
1 Pimiento verde
1 Pimiento amarillo
1 chorrito de Aceite de oliva
Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

Ponemos una sartén a fuego medio. Salpimentamos al gusto la pechuga y añadimos unas briznas de tomillo. Colocamos las pechugas en la sartén, tapamos y marcamos la pechuga por ambos lados.

Agregamos el vino blanco y lo dejamos hasta que se evapore. Retiramos la pechuga y la dejamos enfriar.

En esa misma sartén salteamos los pimientos, cortados en tiras, a fuego fuerte. Una vez hechos los colocamos en la base del tupper, fileteamos la pechuga y la colocamos sobre los pimientos.

Añadimos el queso rallado por encima. Esta receta se puede comer tanto fría como caliente.



PRECIO
BAJO



TIEMPO
20'



DIFICULTAD
5/10



SALUDABLE
10/10