

Pollo al horno con mozzarella fácil de hacer



Tempo di preparazione: 45 min

Dificultad: Fácil

For this recipe we used:

Tomates Troceados 1 ½ tazas



Preparación

Pollo al horno fácil, cubierto con **mozzarella rallada** y horneado en una **salsa de tomate llena de sabor** con tomates picados Pomì.

1. Precalentar el horno a 220 grados C.
2. En una sartén, calentar 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra a fuego medio hasta que brille pero no humee. Añadir 1 cucharadita de ajo (dejar el resto para más tarde), y cocinar brevemente, removiendo continuamente, hasta que esté fragante (no dorar el ajo).
3. Añadir los **Tomates Picados Pomì** y el agua. Condimentar con sal, pimienta 1 cucharadita de orégano y ½ cucharadita de pimentón dulce. Subir el fuego y llevar a ebullición, luego bajar el fuego y dejar cocer a fuego lento durante 10 minutos, removiendo de vez en cuando.
4. Mientras se cocina la salsa, secar las pechugas de pollo con palmaditas. Con un cuchillo grande, cortar horizontalmente por el medio de las pechugas de pollo creando chuletas de pollo más finas (nosotros empezamos con 2 trozos de pollo gruesos y los convertimos en 4 trozos más finos, para que se cocinen de manera rápida y uniforme).
5. En un bol pequeño, mezclar el ajo restante con la sal, la pimienta y el orégano y el pimentón restantes para hacer un aliño de especias. Pincelar el pollo con aceite de oliva por ambos lados, y luego frotar por ambos lados con el aliño de especias.
5. Cuando la salsa esté lista, verter la mayor parte de ella en el fondo de una cazuela para hornear. Añadir el pollo especiado, y luego cubrir el pollo con el resto de la salsa.
6. Hornear en el horno caliente durante unos 20 minutos o hasta que el pollo esté completamente cocido. Retirar brevemente del horno, y cubrir cada trozo de pollo con mozzarella rallada. Volver a meter en el horno durante otros 5 minutos o hasta que el queso se haya derretido bien.
7. Retirar del horno y decorar con perejil fresco y copos de pimienta picante, si se desea. Servir con tu cereal o pasta favoritos.