

Pechuga de pollo con adobo en salsa de tomate

Tempo di preparazione: 20 min

Dificultad: Medio

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra:
- Albahaca: unas hojas
- Cebolla: 1/2
- Pan rallado: 200 gr
- Parmesano rallado: 50 gr
- Pechuga de pollo: 400 gr
- Perejil: unas hojas
- Pimienta: al gusto
- Sal:



Preparación

Preparar la salsa de tomate con el **Tomate escurrido Pomì**. Calentar un hilo de aceite y sofreír la cebolla, añadir la salsa y cocer durante 20 minutos, añadiendo la sal al final.

Pasar por la trituradora pan rallado, albahaca, perejil, sal, pimienta, aceite y parmesano rallado. Usar este aromático compuesto para empanar el pollo cortado en bocaditos.

Untar una sartén antiadherente y estofar la media cebolla picada. Añadir los bocaditos de pollo empanados y, una vez cocidos, servirlos acompañados con la salsa de tomate.

For this recipe we used:

Tomates Finamente Picados 200 ml

