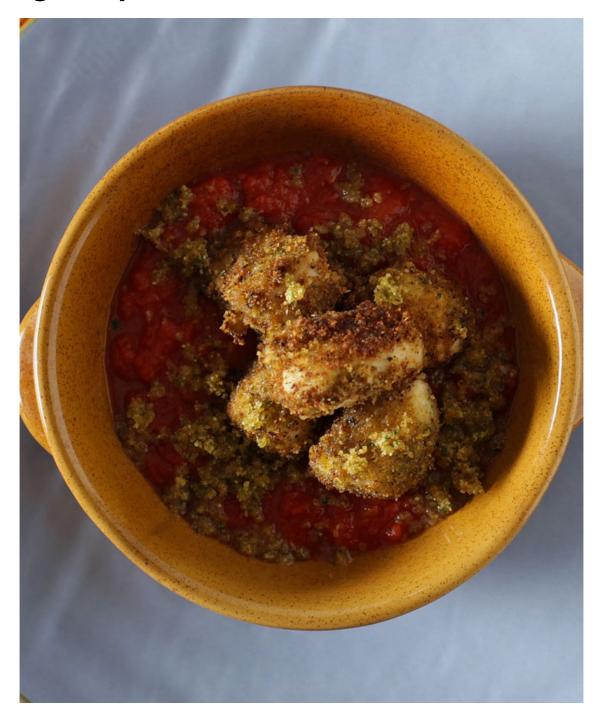


Pechuga de pollo con adobo en salsa de tomate



Tempo di preparazione: 20 min

Dificultad: Medium

Ingredientes

• Aceite de oliva virgen extra: None

• Albahaca: unas hojas

• Cebolla: 1/2

• Pan rallado: 200 gr

Parmesano rallado: 50 grPechuga de pollo: 400 gr

Perejil: unas hojasPimienta: al gusto

• Sal: None

For this recipe we used:

Tomates Finamente Picados 200 ml



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.