SALTIMBOCCA DE POLLO CON TOMATE



Tempo di preparazione: 20 min
Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Harina:
- Jamón serrano: 50 gr
- Pan:
- Pechuga de pollo: 800 gr
- Requesón de oveja:
- Salvia fresca:

Preparación

Empanar la pechuga de pollo en lonchas con harina y sal. Mientras se prepara, poner al fuego la **Tomate Finamente Troceado Pomì** y, por separado, el pollo, dorándolo adecuadamente.
Recubrir el pollo con una loncha de jamón serrano y requesón de oveja en escamas. Por último, añadir por encima la salsa de tomate condensado y una hoja de salvia.
Servir el plato sobre tomate en abundancia y acompañar con pan tostado.

For this recipe we used:

Tomates Finamente Picados 400 gr

