

# Caprese de pollo grillado



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 6

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/caprese-de-pollo-grillado>

## Preparación

Preparar el pollo a la parrilla. Mientras el pollo se cocina, verter el aceto balsámico en una cacerola o sartén y cocine hasta que se reduzca a la mitad. Añadir la manteca y revuelva con un batidor hasta que se mezclen completamente. Ponga a un lado. Cubra el pollo con queso mozzarella, hojas de albahaca y rodaja de tomate. Rociar con reducción de balsámico y servir caliente.

Fuente: <http://addapinch.com/>

## Ingredientes

- 6 Pechugas de pollo deshuesadas y sin piel
- 1/4 taza/s Aceto balsámico
- 1 cucharada/s Manteca
- 6 rebanada/s Mozzarella
- 6 rebanada/s Tomate
- 6 hoja/s grandes Albahaca

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Aves y conejos, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

