

Cazuela de pollo a la parmesana



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/cazuela-de-pollo-a-la-parmesana>

Preparación

Poner a precalentar el horno a 180°C. Cortar el pan y rociarlo con un poco de aceite de oliva y hornear las rebanadas de pan hasta que estén doraditas. Frotar el diente de ajo sobre el pan caliente. Espolvorear con un poco de sal y pimienta y dejar el pan reservado. En una cazuela pequeña poner como base el pollo cocido en cubitos. Cubrirlo de salsa de tomate, ajo picadito y unas tiras de pimiento rojo. Una vez listo, ponerle por encima las rebanadas del queso mozzarella fresco y hornear durante unos 20 minutos hasta que la mozzarella se haya derretido. Una vez lo listo, cubrir con la albahaca picada y servir la cazuela con las tostadas preparadas. Disfrute! Fuente: Recetín.com

Ingredientes

- 400 gramo/s Pollo cocido en trocitos
- 100 gramo/s Salsa de tomate
- 1 diente/s Ajo picado
- 1/2 Pimiento rojo en tiritas
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 6 rebanada/s Mozzarella fresca
- 1 poco Albahaca fresca picada
- 1 Baguette
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 diente/s Ajo entero

Categorías

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

