

Milanesas de pollo a la parmesana con palta y queso



Dificultad: □□□□□

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

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/milanesas-de-pollo-a-la-parmesana-con-palta-y-queso>

Preparación

Cortar la pechuga en fetas. Colocar en una bolsa de plástico y machacarlas con un mazo o palo de amasar para dejarlas de un grosor parejo. Poner la harina y el pan rallado en dos platos, y en otro, batir los huevos. Pasar cada uno de los filetes de pollo por la harina, luego por el huevo y por último por el pan rallado, presionando para que se quede bien compacto. Colocar sobre una bandeja para hornear un poco de papel de horno. Rocíar cada pechuga con un poco de aceite de oliva, y hornear unos 8 minutos (4 minutos de cada lado), a 180°C. Sacar las pechugas del horno, y poner sobre cada una de ellas una cucharada bien colmada de salsa de tomate. Sobre la salsa de tomate, poner las rebanadas de palta y espolvorea una buena cantidad de queso mozzarella. Colocarlas nuevamente en el horno y dejar que el queso se funda, unos 8 minutos más. Servir caliente. Disfrute! Fuente: Recetin.com

Ingredientes

- 1 Pechuga de pollo
- 1 poco Harina
- 2 Huevos
- 1 poco Pan rallado
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Salsa de tomate
- 1 Palta
- 200 gramo/s Mozzarella

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Aves y conejos, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta

