

Pastel de pollo y calabacín



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pastel-de-pollo-y-calabacin>

Preparación

Corte cada pechuga de pollo a la mitad (si es necesario, puede golpear con un machacador para dejarlas mas finas). Espolvoree con la sal, la pimienta y algún otro condimento que sea de su agrado. Caliente el aceite a fuego medio en una sartén, coloque las pechugas de pollo y cocine hasta que se doren, unos 3-5 minutos de cada lado. Después de dorar el pollo, espolvorear con queso parmesano recién rallado. Vierta los tomate picados por encima y cocine tapado a temperatura baja a fuego medio-bajo durante 30 minutos. Retire la tapa y disponga del zucchini en la parte superior entre las piezas de pollo. En este momento también coloque las rebanadas de mozzarella fresca formando una capa. Vuelva a colocar la tapa y cocine por otros 15 minutos a fuego bajo. Espolvorear con el perejil y la albahaca fresca, si lo desea, servir junto a la pasta.

Ingredientes

- 1 lata/s Tomates enlatados
- 4 Pechugas de pollo deshuesadas y sin piel
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 2-3 cucharada/s Aceite de oliva
- 1/3 taza/s Queso Parmesano fresco rallado
- 1 Zucchini mediano
- 8 rebanadas Mozzarella fresca
- 1 poco Perejil fresco picado
- 1 poco Albahaca fresca para decorar (opcional)
- 1 poco Pastas cocidas si desea

Categorías

Un día normal, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Aves y conejos, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Guarniciones

