

Pechuga de pollo con aceituna y tomate cherry



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pechuga-de-pollo-con-aceituna-y-tomate-cherry>

Preparación

En un tazón mediano, mezcle los tomates, las aceitunas, el queso feta, el perejil, 1 cucharada de aceite de oliva, sal y pimienta. Ponga a un lado para marinar mientras que usted hace el pollo. Precaliente una sartén grande a fuego medio-alto. Sazone el pollo con sal y pimienta. Añadir la cucharada de aceite restante y seguido añada las pechugas de pollo sazonadas. Cocine hasta que estén doradas por ambos lados y ya no esté rosado en el centro, a unos 5 minutos por cada lado. Coloque la mezcla de tomate y aceite de oliva sobre el pollo y sirva.

Ingredientes

- 1/2 taza/s Tomates Cherry cortados a la mitad
- 1/3 taza/s Aceitunas Negras
- 1 taza/s Queso feta
- 1/2 taza/s Perejil fresco picado
- 2 cucharada/s Aceite vegetal
- 4 unidad/es Pechuga de pollo sin piel
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Aves y conejos, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Plato Principal

