

# Pollo con tocino, champiñones y queso



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pollo-con-tocino-champinones-y-queso>

## Preparación

Use una batidora eléctrica para combinar la mostaza, la miel, la mayonesa y el jugo de limón en un tazón pequeño. Batir la mezcla durante unos 30 segundos. Coloque el pollo en una bolsa de cierre hermético y vierta aproximadamente 1/3 de la marinada. Selle la bolsa extrayendo todo el aire que pueda y deje marinar en la nevera durante unas 2 horas. Enfríe la marinada restante hasta más tarde. Después de que el pollo se haya marinado, retire el pollo de la bolsa y deseche el adobo que ha estado en remojo.

Precaliente el horno a 190°C y caliente una sartén para horno (suficientemente grande para contener las cuatro pechugas) y 1 cucharada de aceite a fuego medio. (Si no dispone de una sartén para horno, transfiera el pollo a un plato para hornear). Dore el pollo en la sartén durante 3-4 minutos por cada lado o hasta que estén doradas. Retire la sartén del fuego pero mantenga el pollo en la sartén. A medida que el pollo se cocina, en una sartén pequeña, rehogar los champiñones en la manteca. Cepille cada pechuga de pollo braseado con un poco de la marinada de mostaza y miel y asegúrese de

## Ingredientes

- 1 taza/s Mostaza Dijon
- 1 taza/s Miel
- 1/2 taza/s Mayonesa
- 1 cucharadita/s Jugo de limón
- 4 Pechugas de pollo sin piel ni hueso
- 1 cucharada/s Aceite vegetal
- 2 taza/s Champiñones rebanados
- 2 cucharada/s Manteca
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Pimentón molido
- 8 rebanada/s Tocino cocido
- 1 taza/s Queso Monterrey jack rallado
- 1 taza/s Queso cheddar rallado
- 1 poco Perejil fresco finamente picado

## Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Costosa, Aves y conejos, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal, Plato Principal

guardar un poco más ya que luego se puede servir con el plato terminado. Sazone nuevamente el pollo con sal, pimienta y pimentón. Colocar dos trozos de tocino cocido, transversalmente en cada pechuga de pollo. Espolvoree los champiñones salteados sobre el tocino, asegurándose de cubrir cada pechuga uniformemente. Espolvoree 1/4 taza de queso Monterey Jack seguido de 1/4 taza de queso cheddar. Hornee las pechugas de pollo preparadas durante 7-10 minutos o hasta que el queso se derrita completamente y comience a burbujear. Espolvoree con 1/2 cucharadita de perejil antes de servir. Ponga adobo adicional de mostaza y miel en un tazón pequeño para acompañar.

