

# Pollo en tocino



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pollo-en-tocino>

## Preparación

Colocar dos hojas de salvia en cada pechuga de pollo, luego envolver cada una con dos rebanadas de tocino. En una sartén grande, caliente el aceite a fuego medio-alto. Añadir el pollo, con la salvia hacia abajo, y cocine hasta que el tocino esté dorado, alrededor de 6 minutos. Voltear y cocinar hasta que el pollo se termine de cocinar y el tocino se vuelva a dorar, 6 minutos. Con pinzas, transferir a una rejilla para drenar el exceso de grasa que puedan llegar a tener.



## Ingredientes

- 8 hoja/s Salvia fresca
- 4 Pechugas de pollo
- 8 rebanada/s Tocino - Panceta
- 1/2 cucharada/s Aceite de oliva

## Categorías

Un día normal, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Aves y conejos, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Plato Principal