

Pollo grillado con bacon y cheddar



Dificultad: □□□□□

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

Tiempo total: 0min , Número de porciones: **6**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pollo-grillado-con-bacon-y-cheddar>

Preparación

Precaliente la parrilla a 175°C. Envolver cada pechuga de pollo con una rodaja de tocino, asegurándose que quede bien envuelta. Si es necesario, sujete con un palillo. Coloque el pollo en la parrilla y asar hasta que se cueza todo. Una vez cocido, extender un poco de salsa agridulce (puede ser barbacoa) para cubrir. A continuación, reparta las rebanadas de queso cheddar por encima de las pechugas y vuelva a colocar un poco de salsa por encima. Cocine en la parrilla unos 3-5 minutos más para que el queso comience a derretirse. Retirar de la parrilla y servir inmediatamente. Fuente: <http://addapinch.com/>



Ingredientes

- 6 Pechugas de pollo
- 6 rebanada/s Tocino - Panceta
- 24 rebanada/s Queso cheddar
- 6 cucharada/s Salsa agridulce a gusto

Categorías

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