

# Pollo parmesano



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 2

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

**Autor:** Maria

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

## Preparación

Precaliente el horno a 260°C. Combine las hierbas, la sal, la pimienta y el pan rallado en un plato hondo para mezclar. Cubra las pechugas de pollo con la mezcla y sacuda el exceso. Calentar el aceite de oliva en una sartén a fuego medio-alto. Agregue el pollo y cocine hasta que se dore, unos 3 minutos por cada lado. Retire la sartén del fuego.

Traspase el pollo con el aceite a una fuente para horno. Vierta la salsa marinara por encima y alrededor del pollo. Espolvoree queso parmesano sobre cada pechuga de pollo. Cubra las pechugas de pollo con las rodajas de mozzarella. Hornee, cubierto con papel de aluminio durante 10 minutos y luego tapar por 5 minutos hasta que el queso se derrita y el pollo esté bien cocido.

## Ingredientes

- 2 Pechugas de pollo sin hueso ni piel
- 1/2 taza/s Pan rallado
- 1 cucharada/s Orégano seco
- 1 cucharada/s Albahaca seca
- 1 cucharada/s Tomillo seco
- 2 cucharadita/s Sal
- 1 cucharadita/s Pimienta
- 2 cucharada/s Aceite de oliva
- 2 taza/s Salsa de tomate
- 120 gramo/s Mozzarella cortada en rodajas
- 2 cucharada/s Queso Parmesano rallado

## Categorías

Un día normal, Un día normal, Día de la Madre, Día de la Madre, Todo el año, Económico, Económico, Aves y conejos, Aves y conejos, Vegetales, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal, Plato Principal

