

Pollo relleno con pesto y mozzarella



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pollo-relleno-con-pesto-y-mozzarella>

Preparación

Caliente el horno a 175°C. Rocíe una bandeja para hornear grande con aceite en aerosol y dejar de lado. Con un mazo para carne o rodillo, aplane cada pechuga de pollo. Untar 3 cucharadas de pesto en cada pechuga de pollo, luego coloque queso mozzarella, por encima. Enrolle cuidadosamente el pollo y asegure con palillos de dientes. Coloque los huevos batidos en un molde para pastel o un plato poco profundo. En un tazón mediano, mezcle el pan rallado, el queso parmesano, la sal y la pimienta. Sumerja cada pechuga de pollo en los huevos y en la mezcla de pan y parmesano. Asegúrese de que las pechugas estén bien cubiertas. Deseche cualquier mezcla adicional. Coloque el pollo en la hoja de hornear. 5. Hornee por 40-45 minutos o hasta que el pollo ya no esté rosado en el centro y esté dorado. Sirva caliente. Nota-asegúrese de quitar los palillos antes de comer.



Ingredientes

- 4 Pechugas de pollo deshuesadas y sin piel
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 3/4 taza/s Pesto de albahaca
- 225 gramo/s Mozzarella cortadas en rodajas
- 2 Huevos grandes batidos
- 1 taza/s Pan rallado
- 1/2 taza/s Queso Parmesano rallado
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1/4 cucharadita/s Pimienta

Categorías

Un día normal, Día Especial, Italiana, Todo el año, Económico, Aves y conejos, Comida para todos los días, Familia, Visitas, Plato Principal