Pechugas de pollo con pesto de arúgula, mozzarella y tomate en el horno

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Médio	Fácil	Medio	Con la familia	4 pessoas

Ingredientes

- Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Reserva
- 120g of arúgula
- 70g de pimiento rojo
- 1 diente de ajo
- 4 pechugas de pollo
- Ajo en polvo, al gusto
- 1 mozzarella
- 2 tomates crudos
- Albahaca, al gusto
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto

Modo de preparación

1. Ponga la arúgula, los anacardos y el diente de ajo en un robot de cocina.
2. Añada 100ml de Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Reserva y tritúrelo hasta obtener una salsa espesa.
3. Sazone con sal y pimienta. Reserve.
4. Sazone las pechugas de pollo con sal, pimienta y ajo en polvo.
5. Caliente el Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Reserva sobrante en una sartén y selle la carne hasta que esté dorada.
6. Coloque las pechugas de pollo en el horno, empolve con un poco más de Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Reserva y hornéelas durante 20 minutos.
7. Saque las pechugas de pollo del horno y coloque un poco de pesto sobre cada una, luego una rodaja de mozzarella y dos rodajas de tomate.
8. Llévelas de nuevo al horno por otros 10 minutos.

9 Sirválos con hojas de albahaca.

Produtos utilizados

Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

Carne *Rápido* *Fácil*

Pizza de presunto com rúcula

Carne *Médio* *Fácil*

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne *Médio* *Fácil*

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne *Demorado* *Fácil*

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne *Demorado* *Fácil*

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide