

POLLO DE CORRAL CON QUESO NAZARETH



Instructions:

Abra las pechugas (lo más frescas posible) y sazónelas por dentro y por fuera con pimienta, sal y un poco de tomillo.

Rellene los filetes con el queso Nazareth rallado y envuelva en las lonchas jamón.

Saltee los filetes por los dos lados en la sartén con un poco de mantequilla Nazareth.

Sáquelos de la sartén, envuélvalos en papel de aluminio y métalos en el horno, precalentado a 220 °C, durante 25 minutos.

Sáquelos del horno, retire el papel de aluminio y colóquelos en una fuente con un poco de lechuga y pasta.

Adorne con un poco de queso rallado.

Serves:

4 people

Recipe type:

Plato principal

Grado de dificultad:

3
