



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



Categoría  
Carne



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Medio



Com quem?  
Con la familia



Nº de pessoas  
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 trítúrelo 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.

### 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*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide