



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide