



Pollo relleno de tomates secos, espinacas y queso

29 OCTUBRE, 2019

Hoy os presentamos una receta de Laura Baltrons Crespo participante del I Concurso Bonnyssa, muchas gracias por compartir tu receta con todos nosotros.

Ingredientes:

- 2 pechugas de pollo grandes
- 25gr de tomates secos Bonnyssa
- 25 gr de espinacas baby
- 25 gr de queso feta cortado en láminas o rallado según el formato que uséis
- 75 gr de mozzarella
- 1 ajo picado
- Sal
- Pimienta negra recién molida
- Aceite de oliva

Preparación de la receta:

Empezamos marinando las pechugas durante una hora con aceite, los tomates secos y un poco de ajo picado.

Pasado el tiempo, cortamos con un cuchillo afilado las pechugas de pollo por la mitad sin llegar a cortar del todo. Como si fueran un libro.

Seguidamente, salpimentamos por ambos lados y rellenamos con el queso, los tomates con los que hemos marinado antes las pechugas cortados en tiras y las espinacas. Para que queden bien cerradas las pechugas nos ayudamos con unos palillos para cerrar la apertura.

Calentamos una sartén (mejor si es apta para meter en el horno) y doramos la carne por ambos lados.

Si vamos a cocinar las pechugas sólo en la sartén bajamos el fuego y tapada con la tapadera, dejaremos que se vayan haciendo lentamente.

Si usamos una sartén apta para el horno la podemos meter a 190° (con el horno previamente precalentado) durante unos 10 minutos para que se acabe de hacer.

Una vez pasado el tiempo lo sacamos y ya tenemos nuestro **pollo relleno de tomates secos, espinacas y queso** listo para disfrutar!

Puedes encontrar nuestro tomate seco en supermercados Mercadona.

¡Muchas gracias por tu participación! Os animamos a todos/as a compartir vuestra receta Bonnyssa.