

Pollo a la italiana

INGREDIENTES

- PECHUGAS DE POLLO 4
- ORÉGANO SECO 1C
- CALABACÍN 1
- TOMATES CHERRY DE COLORES PARTIDOS 250GR
- CORAZONES DE ALCACHOFAS PARTIDAS 200GR
- JAMÓN SERRANO (OPCIONAL) 200GR
- MOZARELLA AL GUSTO

PREPARACIÓN

- PRECALENTAR EL HORNO A 180°C.
- COLOCA LAS PECHUGAS DE POLLO A UNA FUENTE PARA HORNO. SAZÓNALAS CON SAL Y PIMIENTA.
- AÑADE ORÉGANO SECO POR ENCIMA. PUEDES UTILIZAR MÁS ESPECIAS SI LO DESEAS.
- A CONTINUACIÓN COLOCA EL CALABACÍN ENCIMA DE LAS PECHUGAS, LOS TOMATES CHERRY PARTIDOS POR LA MITAD Y LOS CORAZONES DE ALCACHOFAS.
- AÑADE POSTERIORMENTE EL JAMÓN SERRANO CORTADO EN TROZOS MUY PEQUEÑOS.
- POSTERIORMENTE ESPOLVOREA MOZARELLA POR ENCIMA.
- HORNEA DURANTE 20-30 MINUTOS HASTA QUE EL POLLO ESTÁ HECHO.
- RETÍRALO DEL HORNO Y DÉJALO REPOSAR 10 MINUTOS HASTA QUE ESTÉ A TEMPERATURA PARA COMER.