



<https://www.mepillasquisando.com>



POLLO HORNEADO CON QUESO Y MIEL DE CAÑA



INGREDIENTES:

- 3 Pechugas de Pollo.
- 2 Dientes de Ajo.
- 1 Cebolla.
- 200 ml de Nata para cocinar.
- 8 Lonchas de Queso Mozzarella.
- Aceite de oliva.
- Sal y Pimienta.
- 12 Cucharaditas de Miel de caña.
- 1 Paquetillo de Almendras trituradas y caramelizadas.
- 2 Patatas.

ELABORACIÓN:

Limpiando las pechugas de grasa y hacemos filetes de un centímetro de grosor (a lo largo o como en mi caso a lo ancho) salpimentamos. En una sartén ponemos un poco de aceite y sellamos la carne, retiramos y reservamos. En la misma sartén sofreímos la cebolla y los ajos. Añadimos la nata y cocinamos unos 5 minutos. Ahora en una fuente de horno, ponemos una cama de cebolla y encima distribuimos los filetes de pechuga. Encima ponemos las lonchas de mozzarella y la miel. Metemos al horno hasta que esté la carne (al gusto) y casi se derrita la mozzarella y la miel se ponga un poco más líquida, sacamos del horno y servimos en platos sobre una cama de patatas fritas paja y sobre la mozzarella y miel espolvoreamos la almendra caramelizada.

<https://www.mepillasquisando.com>