



POLLO GRATINADO CON SALSA BBQ, TOCINO Y QUESO

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 220 C (425 F). Colocar el pollo extendido en el fondo de una fuente para hornear, untar 1 o 2 cucharadas de salsa barbacoa en cada pedazo de pollo.
2. Cortar el tocino en rebanadas del mismo tamaño que las piezas de pollo y colocarlas encima y luego esparcir las cebollas moradas. Hornear sin tapar durante 20 minutos. Si deseas que el tocino quede más crujiente, gratinar durante 2 a 5 minutos más.
3. Retirar del horno y bajar la temperatura del horno a 190 (375 F), y espolvorear el queso por encima, cocinar durante 5 minutos más hasta que el queso esté derretido. Una vez listo, espolvorea el cilantro picado por encima. Servir, disfrutar y ser feliz.



05

MINUTOS



30

MINUTOS



4 A 6

PORCIONES

Ingredientes:

- 900 g de muslo de pollo o pechugas de pollo cortadas a la mitad de grueso
- 6 cucharadas de salsa barbacoa
- 115 g de tocino
- ½ cebolla morada cortada en tiras
- 240 ml de queso cheddar rallado
- Cilantro picado, para decorar

Notas:

*Para guardar las sobras, colocarlas en un recipiente hermético y refrigerar durante 3-4 días.

*El tiempo de cocción también dependerá del grosor de las piezas de pollo que esté utilizando.