



PECHUGAS DE POLLO CON QUESO CREMA Y TOCINO

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 200 C (400 F) y preparar una fuente para hornear untando aceite.
2. Aplanar el pollo según sea necesario para asegurarte de que todas las pechugas tengan el mismo tamaño y se cocinen uniformemente.
3. Colocar el pollo en la fuente preparada y sazonar con cebolla en polvo, ajo en polvo, sal y pimienta.
4. En un recipiente pequeño, agregar el queso crema ablandado, 3/4 de taza de queso rallado y el tocino cocido, mezclar bien y untar la mezcla sobre las pechugas de pollo.



05
MINUTOS



20 A 25
MINUTOS



4
PORCIONES

Ingredientes:

- 4 pechugas de pollo, sin hueso ni piel
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- ½ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta
- 8 oz (225 gr.) de queso crema con hierbas (a temperatura ambiente)
- 1 taza de queso cheddar rallado
- ½ taza de tocino cocido y picado (aproximadamente 5 o 6 rebanadas)
- Cebolletas picadas, para decorar

5. Espolvorear el 1/4 de taza restante de queso rallado sobre el pollo, hornear durante 20-25 minutos o hasta que el pollo esté bien cocido y alcance una temperatura segura. El tiempo de horneado puede variar según el tamaño del pollo. Retirar del horno y servir decorado con cebolletas picadas.