



Pechuga de pollo rostizada a los tres chiles

Categoría: Plato Fuerte

Esta receta es tan rica y fácil de preparar que te sorprenderá.



Preparación
35 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 tazas de Salsa de Tres Chiles La Costeña®
- 4 Piezas de Pechuga de pollo
- Sal y Pimienta al gusto
- 1 Cda de aceite



Preparación

1. Sazona la pechuga de pollo con la sal y la pimienta.
2. Calienta el aceite en un sartén y dora las pechugas por ambos lados. Colócalas en una charola para hornear y bañalas con la Salsa de Tres Chiles La Costeña®.
3. Hornea a 180 °C por 20 minutos o hasta que las pechugas estén completamente cocidas.
4. Sirve con más salsa.