



Pechuga de pollo con salsa de tomates tatemados

Categoría: Plato Fuerte

Una alternativa ligera y deliciosa



Preparación
20 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 tazas de Jitomates cherry
- 4 cdas de Cebolla morada picada
- 4 cdas de Jalapeños Picados en Escabeche La Costeña®
- 350 g de Puré de Tomate Machacado La Costeña®
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 4 piezas de Pechuga de pollo
- 1 cda de Ajo en polvo
- 4 cdas de Aceite de oliva



Preparación

1. Cortar los jitomates en cuartos y tatemar, agregar la cebolla morada y los chiles, añadir el puré y mezclar. Sazonar con la sal y la pimienta.
2. Sazonar las pechugas de pollo con el ajo en polvo y la sal al gusto.
3. Dorar la pechuga por ambos lados en el aceite de oliva hasta que esté dorada.
4. Colocar el pollo en un refractario, bañar con la salsa y hornear a 180°C por 15 minutos o hasta que esté completamente cocida.
5. Retirar del horno y servir con la salsa.