Escalopes de pollo



Ingredientes

Hojas de tomillo: 2 cditas.
Pan blanco fresco en rodajas: 100 g
Pimienta negra recién molida:
Manteca derretida: 50 g
Pechugas de pollo enteras: 2 Unidades
Sal:

Para la ensalada:

Agua: 1 cda
Cebolla de verdeo: 2 cdas.
Jugo de Limón: 1 cda
Mayonesa: 2 cdas.
Bulbo de Hinojo: 1 Unidad
Hojas de Perejil: 1/4 Taza
Limón partido por la mitad: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

encendemos el horno en la funci&oacute

- N de gratinado.
- Mientras tanto, trituramos el pan en una procesadora.
- A continuación, en un bol, mezclamos las migas de pan con las hojas de *tomillo*, sal, pimienta y la *manteca* derretida.
- Luego, partimos las pechugas de **pollo** por la mitad
- Nos deben quedar dos filetes del mismo grosor.
- Colocamos las pechugas sobre una bandeja de horno metálica forrada con papel de hornear
- Distribuimos la mezcla de migas de pan por encima de las pechugas.
- Colocamos la bandeja de horno en la parte superior del horno para que las pechugas se cocinen y se tuesten
- Dejamos entre 7 – 8 minutos o hasta que las migas estén bien doradas.

- Mientras tanto, preparamos la ensalada

Para ello

- Cortamos el bulbo de *hinojo* muy fino con ayuda de una mandolina
- Cortamos la *cebolla* de verdeo e incorporamos las hojas de *perejil*.
- Luego, preparamos el aderezo

Para ello

en un bol, mezclamos la mayonesa con el jugo de lim&oacute

- N y el agua
- Mezclamos y añadimos por encima de la ensalada
- Removemos.
- Servimos las pechugas con la ensalada de *hinojo* y la mitad del *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/escalopes-de-pollo