

Pollo con queso haloumi y miel

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 1 cda

Miel: 1 cda

Ralladura de limón: 1 cda

Tomillo limonero fresco: 6 Ramas

Pechugas de pollo: 2 Unidades

Queso haloumi: 150 g

Rúcula:

Higos Frescos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos el queso en cuatro rodajas gruesas.
- Luego, en una fuente para horno colocamos las dos pechugas de **pollo** enteras con el queso.
- Agregamos por encima la ralladura de *limón* y las ramas de *tomillo*.
- Por otro lado, en un bol, preparamos la salsa mezclando la miel y el aceite de oliva.
- Luego, agregamos la salsa al *pollo* y lo llevamos a un horno precalentado a 180°C durante 18-20 minutos.
- Servimos el *pollo* y el queso con una ensalada de *rúcula* y los higos cortados en cuartos

Para comenzar

- Cortamos el queso en cuatro rodajas gruesas.
- Luego, en una fuente para horno colocamos las dos pechugas de *pollo* enteras con el queso.
- Agregamos por encima la ralladura de *limón* y las ramas de *tomillo*.
- Por otro lado, en un bol, preparamos la salsa mezclando la miel y el aceite de oliva.
- Luego, agregamos la salsa al *pollo* y lo llevamos a un horno precalentado a 180°C durante 18-20 minutos.
- Servimos el *pollo* y el queso con una ensalada de *rúcula* y los higos cortados en cuartos