

SALTIMBOCCA DE POLLO CON TOMATE



Tiempo de preparación: 20 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

- Tomate finamente troceado 400g 400 gr
- **Ingredientes**
 - Harina
 - Jamón serrano 50 gr
 - Pan
 - Pechuga de pollo 800 gr
 - Quesón de oveja
 - Salvia fresca

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Empanar la pechuga de pollo en lonchas con harina y sal. Mientras se prepara, poner al fuego la **Tomate Finamente Troceado Pomì** y, por separado, el pollo, dorándolo adecuadamente.

Recubrir el pollo con una loncha de jamón serrano y requesón de oveja en escamas. Por último, añadir por encima la salsa de tomate condensado y una hoja de salvia.

Servir el plato sobre tomate en abundancia y acompañar con pan tostado.