

Pechuga de pollo con queso crema y Jamón Ibérico Navidul

Ingredientes:

120 gramos de queso crema Filadelfia, saborizado (puede ser albahaca)
4 pechugas de pollo
8 lonchas de jamón ibérico Navidul
Hojas de rúcula
4 tomates

Elaboración:

1. Precalienta el horno a doscientos grados centígrados, corta las pechugas de pollo por la mitad y hazle un bolsillo a cada una de ellas; pon una cucharada de queso dentro de cada uno. Cierra el bolsillo con ayuda de uno o varios palillos.
2. Envuelve luego con las lonchas de jamón ibérico Navidul cada una de las pechugas, también utiliza algunos palillos para mantenerlas bien firmes.
3. Coloca las pechugas en la bandeja del horno y cocina durante aproximadamente veinte minutos o hasta que el pollo esté bien cocido. Cuando hayan transcurrido unos diez minutos, incorpora los tomates lavados y enteros y deja que se cocine con el pollo, así tendrás el plato y su guarnición listos al mismo tiempo.
4. Para servir deja enfriar y corta la pechuga a la mitad para que el queso fundido quede a la vista y la presentación sea más atractiva.
5. Acompaña con los tomates y varias hojas de rúcula.

Nº Comensales: 4.

Dificultad: Fácil.

Tiempo: 30 minutos.

