

## PANCITOS CROCANTES DE POLLO NAPOLITANO



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
10



Tiempo:  
40 minutos

### Información Nutricional

Energía:	222 Kcal
Proteínas:	14.8 g
Grasa Total:	7.0 g
Colesterol:	31 mg
H. de Carbono:	24.5 g
Fibra Dietética:	1,7 g
Sodio:	507 mg

### Ingredientes

- 1 Pan baguette
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 2 Cucharadas de mantequilla
- 1 Diente de ajo machacado
- 2 Pizcas de orégano
- 2 Tomates medianos cortados en cubos
- ½ Taza de hojas de albahaca cortadas finamente
- 1 Sobre de queso parmesano rallado
- 1 Pechuga de pollo deshuesada (2 filetes) partidos en mitades a lo largo
- 1 Sobre de JUGOSO AL SARTÉN MAGGI® Finas Hierbas

### Preparación

1.- Corta el pan baguette en delgadas láminas de más o menos 0,5 cm de grosor, déjalas en la lata del horno. Mientras junta en un pequeño recipiente las dos cucharadas de aceite de oliva con la mantequilla, el ajo machacado y el orégano. Lleva a microondas durante 20 segundos hasta derretir y calentar la mezcla. Pincela cada lámina de pan con esta preparación y lleva a horno fuerte hasta dorarlos.

2.- Aparte, calienta un toque de aceite de oliva en una sartén y saltea el tomate con las hojas de albahaca a fuego fuerte durante 6 min aprox. Condimenta a gusto y una vez espesada levemente la preparación retira del fuego y cubre con esta preparación cada una de las rebanadas de pan.

3.- Para el pollo extiende la hoja del sazónador JUGOSO AL SARTÉN MAGGI® Finas Hierbas, coloca una pieza de pechuga de pollo, presiona ligeramente con la otra parte de la hoja y deja en la sartén a fuego bajo sin añadir aceite durante 7 a 8 minutos por lado hasta cocer bien el pollo. Una vez lista, retira a hoja del sazónador y corta en tiritas, acomódalas sobre las rebanadas de pan, esparce queso rallado, lleva a horno hasta derretir y sirve de inmediato.