



suprema de pollo en papillote

ingredientes

- 4 filetes de pechuga de pollo sin piel de unos 250grs
- 8 tomates secos confitados
- 200grs de aceitunas negras picadas
- 2 cucharadas de alcaparras
- 2 cucharadas de orégano (y un poco mas para espolvorear)
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta y sal

manos a la obra

- Limpiar bien las pechugas y hacer una hendidura con un cuchillo en el centro. Colocarlas sobre un cuadrado de papel sulfurizado.
- Preparar un picadillo con el resto de los ingredientes y repartir la mezcla en cuatro partes. Rellenar cada pechuga por el corte que habíamos hecho.
- Salpimentar cada pechuga, rociar con un chorro de aceite de oliva virgen extra y espolvorear con el resto del orégano. Cerrar los paquetes a modo de empanadillas y meter en horno precalentado a 200°C durante 15 minutos.
- Se pueden servir bien en los propios envoltorios o, una vez retirados con un poco de ensalada.

RECETA PARA: 4 PERSONAS

LISTO EN: 45 MINUTOS

NIVEL: MEDIO

IDEAL PARA: ALMUERZO