

# Pollo a la Parmesana

## con sabor Íssima



Preparación 30 minutos



Cocer 10 a 15 minutos



4 a 6 personas

## Ingredientes

Para la salsa:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo picado
- 1 paquete de pasta de tomate Íssima
- 1 cucharada de azúcar
- ¼ de taza de caldo de pollo

Para el pollo:

- 4 pechugas de pollo sin hueso
- sal y pimienta
- 2 tazas de harina
- 1 huevo batido
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 2 tazas de miga de pan
- 2 tazas de queso mozzarella rallada
- 1 taza de queso parmesano
- aceite vegetal

## Procedimiento

Para la salsa:

1. Calienta el aceite en una olla y fríe el ajo y la cebolla hasta que esté transparente a fuego medio.
2. Agrega el resto de ingredientes y cocina por 10 minutos.
3. Retira del fuego y licúa hasta tener una mezcla homogénea.

Para el pollo

1. Corta las pechugas en 3 filetes delgados cada una.
2. Sazona con sal y pimienta y luego cúbre las con harina.
3. Mezcla el ajo en polvo con el huevo y pasa las pechugas asegurándote de cubrirlas bien.
4. Luego pásalas por la miga de pan.
5. Calienta suficiente aceite en un sartén a fuego medio alto y fríe los filetes de 2 a 3 minutos por lado.
6. Retira y escurre sobre papel mayordomo, luego colócalas en un molde para horno y cobre las pechugas con la salsa, el queso mozzarella y el queso parmesano.
7. Hornea en BROIL durante 4 minutos.

Sirve con perejil fresco por encima.