

# Recetario

## PECHUGAS DE POLLO AL HORNO CON SALSA MAHONESA

### INGREDIENTES:

4 mitades de pechuga de pollo  
1 taza de mahonesa  
1/2 taza de queso  
rallado Parmesano  
Sal  
Pimienta negra  
Ajo en polvo



### PASO A PASO:

En un bol mezclamos la mahonesa, la pimienta, la sal y el queso rallado. Lo batimos bien.

Engrasamos una bandeja de horno con un poco de aceite.

Ponemos las mitades de la pechuga y por encima la mezcla que tenemos en la taza. Lo metemos al horno 190 grados unos 45 minutos y nos queda tostado por fuera y jugoso por dentro.

Los trigueros los ponemos en una sartén con un chorrito de aceite caliente y una pizca de sal Maldon y cuando se doren los damos la vuelta.

### Presentación:

Ponemos la pechuga y acompañamos con los espárragos trigueros.