



BRUSQUETAS DE POLLO – Gluten free –

□Ingredientes

4 pechugas de pollo deshuesadas sin piel
2 cdas de aceite
1 cda de condimento italiano (albahaca seca, orégano seco y tomillo seco)
1 cda de ajo en polvo
 $\frac{1}{2}$ cda de sal
 $\frac{1}{8}$ cda de pimienta negra
4 rebanadas de queso mozzarella
3 tomates, cortados en cubitos
2 cdas de jugo de limón fresco
2 cdas de albahaca fresca finamente picada

□Cómo prepararlo

- 1- En un recipiente colocar el pollo, aceite, condimento italiano, ajo en polvo y pimienta negra. Revolver para condimentar tratando de cubrir el pollo uniformemente con los condimentos.
- 2- Grillar de pollo a fuego medio-alto de 6-8 minutos en cada lado o hasta que esté bien cocido.
- 3- Mientras el pollo se está cocinando, preparar la cobertura. En un recipiente mediano mezclar los tomates, la sal y la pimienta, el jugo de limón y la albahaca y revuelven bien.
- 4- Una vez que el pollo esté cocido, cubrir cada pechuga de pollo con una rebanada de queso mozzarella y cocinar durante aproximadamente 1 minuto más hasta que el queso se derrita.
- 5- Cubrir el pollo con la mezcla de albahaca y tomate. Servir inmediatamente y a disfrutar!