

## Pollo estilo caprese



Seguimos con estas pechugas de pollo al estilo caprese. Primero mezcla en un bol media cucharadita de **ajo en polvo**, otra media de **cebolla en polvo**, otra más de **condimento italiano**, **sal** y **pimienta** al gusto.

Sazona **300g de pechugas de pollo** fileteadas con la mezcla de condimentos y cocínalas a la plancha en una sartén con una gota de **aceite de oliva**, unos 4-5 minutos por cada lado.

Después coloca dos rodajas de **mozzarella fresca** sobre cada pechuga, una rodaja de **aguacate** y otras dos de **tomate natural**. Cubre la sartén con una tapa y cocínalo un par de minutos más hasta que el queso se derrita ligeramente.

Para acabar retira el pollo del fuego, colócalo en un plato o fuente, espolvoréalo con un poco de **albahaca fresca** y rocíalo con un chorrito de **crema de vinagre balsámico**.

*Contesta a las siguientes preguntas:*

1. ¿Cómo se llama la receta?
2. ¿Es un plato que se sirve frío o caliente?
3. ¿En qué momento de la comida se podría tomar? ¿Como entrante (antes de plato principal), como plato principal o como postre? ¿Por qué?
4. Según los ingredientes que lleva, ¿te parece un plato saludable? ¿Por qué?
5. ¿Te recuerda a alguna receta que tú hayas probado o cocines en casa? ¿A cuál?
6. ¿Te gustaría probarlo? ¿Por qué?
7. ¿Según los pasos que tiene la receta, te parece un plato fácil o difícil de hacer? ¿Por qué?