

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** Dolors García



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Esta mezcla es impresionante, sin grasas y muy sabrosa

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 PECHUGAS DE POLLO EN FILETES
- 2 DIENTES de AJO
- 1 MANOJO de PEREJIL
- SAL Y PIMIENTA
- 1 HUEVO
- 5 TOMATES MADUROS
- MIGAS DE PAN DURO
- ACEITE DE OLIVA
- VINAGRE
- 100 GR. de JAMÓN PICADITO

## Preparación:

### Paso 1

Prepara un mezcla de pan rallado, perejil y ajo picados y una pizca de aceite Por otro lado escaldar los tomates para quitarles la piel.

### Paso 2

Reboza los solomillos de pollo, sazonados, en esta mezcla y hornéalos a fuego moderado hasta que estén doraditos y crujientes. Cocer los huevos.

### Paso 3

En el vaso de la batidora, tritura los tomates pelados con el pan duro remojado en un poco de agua, sal, un diente de ajo, pimentón, vinagre y aceite. Prueba y rectifica de sal, si es necesario.

### Paso 4

Sirve las delicias de pollo con el salmorejo como guarnición.

