Receta de Lasaña de Pollo

07 Ago 2018

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Lasaña de Pollo**, es muy fácil de preparar y seguro que gustará a toda la familia, ya que el pollo es una de las carnes que más se consumen y así cocinada queda muy rica.

Ingredientes

- Pasta para lasaña (medio Kg)
- Pechugas de pollo (dos)
- Harina (100 grs)
- Pan rallado (150 grs)
- Salsa de tomate (400 grs)
- Huevos (dos)
- Salsa bechamel (250 ml)
- Mozzarella rallada (150 grs)
- Jamón (cuatro lonchas)
- Albahaca
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Cortar en dos las pechugas de pollo por el costado
2. Con ayuda de un rodillo, aplastar los filetes de pollo
3. Enharinar los filetes de pollo, luego pasarlos por huevos batidos y pan rallado, freírlos en aceite de oliva caliente durante 5 minutos
4. En una fuente para horno rectangular colocar en el fondo las hojas de lasaña
5. Añadir las salsas, primero la de tomate y luego la bechamel
6. Espolvorear la mozzarella y añadir dos filetes de pollo y encima dos lonchas de jamón
7. Repetir el proceso de hojas de lasaña y salsas, después colocar hojas de albahaca sobre la salsa bechamel y espolvorear más mozzarella
8. Colocar dos filetes de pollo y dos lonchas de jamón
9. Terminar la preparación añadiendo dos hojas de lasaña, luego las salsas y finalizar con mozzarella
10. Meter al horno precalentado a 180º y hornear durante 25 minutos aproximadamente
11. Servir y...buen provecho!!!