



Pechuga de pollo de corral con calabacín

Ingredientes - *Para 1 persona(s)*

- *Pechuga de pollo de corral*
- *1 Ud. de Calabacín*
- *Aceite de oliva virgen extra*
- *Sal*
- *Pimienta, negra*

Preparación

Paso 1 - Ingredientes

Lavar el calabacín y, sin pelar, cortar por la mitad y cada mitad, a su vez, en finas láminas. Se ha de poner especial atención en que éstas no sean muy delgadas, ya que entonces pierden jugosidad.

Por otro lado, salar la pechuga de pollo que hemos laminado para facilitar la cocción de ambos ingredientes al mismo tiempo, si se desea, con el consabido ahorro de tiempo.

Paso 2 - Emplatado

Las pechugas, al ser la parte del pollo menos jugosa, tampoco deberíamos hacerlas demasiado, pero eso ya va al gusto de cada comensal.

Finalmente, emplataremos y espolvorearemos con pimienta negra al gusto.