

# Cómo hacer pechugas de pollo con bacon y queso al horno

09/06/2024



**Receta pechugas de pollo con bacon y queso al horno.** Estas pechugas de pollo al horno con bacón y queso fundido son una delicia. Están aromatizadas con un poco de orégano, lo que le aporta un plus de sabor muy interesante en combinación con el queso fundido. Os aseguro que es una receta de pechugas de pollo muy fácil de hacer si seguís todas mis indicaciones.

## Receta pechugas de pollo con bacon y queso al horno

Chef recetas vamos a preparar unas succulentas pechugas de pollo con bacon y queso al horno, una combinación de sabores que seguramente hará que tus papilas gustativas se despierten. Con ingredientes fáciles de encontrar y un proceso sencillo, podrás crear un plato reconfortante y lleno de sabor.

Así que, sin más dilatación, descubriremos cómo darle vida a estas pechugas de pollo con un toque ahumado, queso derretido

y bacon crujiente en la comodidad de tu propia cocina.

**Ingredientes para 4 personas:**

- 2 pechugas de pollo enteras, sin abrir
- 150 g de bacón
- 100 g de queso
- 3 dientes de ajo
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de tomillo
- sal
- pimienta negra
- 1 bolsa de queso tipo mozzarella



# Cómo hacer pechugas envueltas con bacon

## Elaboración paso a paso

### Preparación al horno

1. Sazonamos los filetes de pechugas con adobo completo y ponemos nuestras lonchas de bacon primero y luego extendemos las pechugas en una superficie plana.
2. Cortamos el queso en palitos como un dedo, y ponemos un par de ellos en cada pechuga.
3. Vamos a envolver las pechugas dejando el queso en la parte interior y el bacon en la exterior y hacemos un rollo en espiral con el filete, prensándolo bien. Salpimentamos por fuera el rollito.
4. Colocamos los rollos en una bandeja de horno. Envolvemos con las lonchas de bacon por fuera como ves en la foto, dejando el cierre de cada loncha en la parte de abajo.
5. Precalentamos el horno a 180 °C. Hay que ponerlo en la parte media del horno y con calor arriba y abajo.
6. Regamos con el vino y dejamos unos 20 minutos dentro del horno. Pasado ese tiempo ponemos el caldo y dejamos otros 10 minutos.
7. Pasado el tiempo ya está listo para disfrutar, rebana con la ayuda de un cuchillo muy filoso para evitar que se desarme.

### Preparación en sartén

1. Sigue el mismo procedimiento para rellenarlas, pero tendrás que atarlas con hilo de cocina o sellarlas muy bien con palillos si no son muy grandes.
2. En una sartén antiadherente se doran al fuego por todos lados, debes dar vuelta constantemente para evitar que se queme.
3. Se añade el vino y en cuanto evapore el alcohol se

cocinan en el caldo dando vueltas a las piezas a mitad de cocción.

4. Baña constantemente las pechugas para que el sabor del vino quede impregnado.
5. Pasado el tiempo ya está listo para disfrutar, rebana con la ayuda de un cuchillo muy filoso para evitar que se desarme.



**Variantes para el rulo de pollo con**

# beicon, jamón y queso

- Este pollo, además de las hortalizas que lo acompañan, le van perfectas las patatas. Puedes elegir unas patatas mini y asarlas enteras o en mitades, en el horno.
- En lugar de usar las pechugas enteras, también puedes decantarte por carne picada de pollo o mixta.
- Entre el jamón y los quesos, puedes agregar unos trocitos de pimientos del piquillo o de cebolla caramelizada.
- Puedes sustituir el jamón cocido por sobrasada.

Y ahí lo tienes, una deliciosa y reconfortante receta de pechugas de pollo con bacon y queso al horno. Estas pechugas, envueltas en bacon crujientes y rellenas de queso derretido, son un verdadero placer para los sentidos. Con ingredientes simples y un proceso fácil de seguir, puedes preparar un plato que impresionará a tus seres queridos o incluso a ti mismo.

La combinación de sabores, con el toque ahumado de la barbacoa, el queso fundido y el tocino crujiente, es simplemente irresistible. Además, el horneado mantiene las pechugas de pollo tiernas y jugosas.

Ya sea para una cena especial o una comida entre semana, estas pechugas de pollo con bacon y queso son una opción perfecta. ¡Anímate a probar esta receta y disfruta de un plato que te hará quedar como un verdadero chef sin esfuerzo adicional!

Esta **receta de pechugas envueltas en bacon** es una idea sencilla para preparar un entrante original que puedes servir caliente o frío.

Fuente: [www.culinaryrecipes.top](http://www.culinaryrecipes.top)