

## MILHOJAS DE POLLO

Buenos días Familias, egun on a todos y todas!!

Esta semana os mostraré una receta fácil de hacer que, yo he elegido como una cena en el menú semanal, pero perfectamente puede ser un segundo plato precedido por una rica ensalada o una crema fría.



### Ingredientes

- 2 Pechugas de pollo
- 100 g de Cecina
- 1 Berenjena
- 1 Cucharada sopera de Aceite de Oliva Virgen extra
- Sal
- Pimienta negra molida

### Preparación

Empezamos calentando el horno a 180°C y a continuación cortamos las pechugas de pollo en filetes muy finos y la berenjena también. Colocamos en una bandeja de horno una lámina de papel de cocina impregnada en aceite de oliva virgen extra. Asamos las láminas de berenjena durante 10 minutos, dependiendo del grosor. Repetimos la operación con los filetes de pechuga hasta que estén dorados. Para montar los milhojas, alternamos una lámina de pollo, otra de cecina y una de berenjena, sucesivamente. Antes de servir, añadimos unas gotas de aceite de oliva por encima.