

## **FILETES DE POLLO AL YOGUR**

- 1 pechuga de pollo
- 2 yogures naturales
- Sal, ajo, aceite, pimienta, tomillo y pan rallado

Cortar la pechuga haciendo los filetes. Sal, ajo y pimienta. Colocarlos en una bandeja, y cubrirlos con un yogur.

Añadir tomillo.

Darles la vuelta a los filetes y echar el otro yogur, extenderlo bien y volver a echar tomillo.

Tapar con film, y dejar en la nevera una hora como mínimo (mejor hasta el día siguiente).

Precalentar el horno a 200°.

Retirar de la nevera y rebozarlos en pan rallado.

Pincelar una bandeja de horno con aceite, y poner los filetes.

Salpicar con un poco de aceite por encima, y meterlos al horno 25min a 200°.