

## Pechugas rellenas en freidora de aire

### Ingredientes

- o Pollo, pechuga, sin piel
- o Queso mozzarella
- o Espinaca, cruda

### Método de preparación

- 1 Hacer cortes en la parte superior de la pechuga profundos pero sin llegar a cortar la pechuga entera. Agregar sal y pimienta.
- 2 Agregar dentro de los cortes espinacas y queso
- 3 Rocear con aceite de oliva
- 4 Cocinar en la freidora de aire por 12 minutos a 180 grados.