

Pechugas de pollo con salsa de miel  
60 minutos  
30-40 minutos

#### Ingredientes

- pechugas de pollo, o filetes, mas bien finitos.
- miel
- nueces
- sal
- pimienta
- aceite de oliva

#### Preparación

Poner el pollo en el horno a 180° mas o menos, con sal y pimienta y agregarle un poco de aceite.

encima hecharle un chorrito de miel, cubriendo el pollo.

y nueces u otros frutos secos al gusto de cada cual

Si los filetes son muy gordos, añadirles un poco de agua para que se hagan por dentro.

Ir mirando, cada poco tiempo a ver como van.

la miel tiene que quedar tostadita.

#### Consejos

Se les puede acompañar con unas patatas asadas, aliñadas con los mismos ingredientes.