

Representa mediante un DFD la elaboración de “pollo parmesano al horno”, la descripción de la receta se anexa a continuación.



Ingredientes:

- *1/4 taza de pan molido*
- *2 cucharadas de perejil, finamente picado*
- *1/3 taza de queso parmesano, rallado*
- *1 diente de ajo, picado*
- *4 piezas de pechuga de pollo, chicas*
- *1/2 cucharadita de sal*
- *1/2 cucharadita de pimienta*
- *1/2 barra de mantequilla*

Preparación

1. *Calentar el horno a 350F. Combinar pan, perejil y queso en un recipiente y revolver. Reservar.*
2. *Derretir mantequilla y poner ajo, cocinar un minuto a fuego suave.*
3. *Sazonar pollo con sal y pimienta. Meter el pollo en la mantequilla y luego en la mezcla de pan y queso a cubrir perfectamente. Acomodar en un platón de horno.*
4. *Sazonar el pollo con sal y pimienta y untar el pollo con la mantequilla que nos sobró con una brochita.*
5. *Hornear por 45 minutos.*