

# Pollo al pesto con espárragos



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Caro

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 800 g de pechuga de pollo
- 1 manojo de espárragos verdes
- Albahaca
- 30 g de piñones
- 90 g de queso parmesano
- 1 ajo
- 1 dl de aceite de oliva
- Sal

**Preparación:**

## Paso 1

Precalentar el horno a 180°. Poner en un vaso de batidora el ajo, un puñado de hojas de albahaca fresca, los piñones, el queso parmesano, el aceite de oliva y un poco de sal. Batir hasta obtener una crema espesa. Cortar las pechugas de pollo en trozos. Lavar, cortar la base de los espárragos y éstos en 3 trozos. Poner los espárragos y el pollo en una fuente de horno y cubrirla con la salsa. Dejar en la nevera macerando 1 hora. Picar unas hojas de albahaca. Meter la fuente con el pollo y espárragos al horno. Mantener en el horno unos 20-25 minutos. Sacar del horno y servir el pollo con unos piñones y espolvoreado con la albahaca.