Pollo al pesto con espárragos

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Paloma RK



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 180º. 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.