

www.lavidaesdulce.net

Que rica es esta receta! Lo mejor de todo es que es fácil y linda!!! Una manera entretenida de hacer el pollo, para variar el menú de todos los días. El Pesto lo hago yo, pero pueden comprar Pesto listo en el supermercado. Si lo quieren hacer ustedes tengo una receta fácil y rápida de Pesto en el blog.

Yo hago este pollo en un sartén de hierro para meterlo completo al horno si lo quiero dejar listo y luego calentar, así el plato se ve lindo y sofisticado aunque él trabajo haya sido mínimo, todo está en saber vender el plato!!!! Este pollo se puede comer con cualquier acompañamiento, arroz, papas, quinoa, lo que prefieran. Yo lo serví con unos Zapallitos Italianos a la crema deliciosos, fue un éxito!

Comida calentita, casera y reconfortante para la semana!

Pollo al Pesto y Queso Parmesano

Receta

4 pechugas de pollo deshuesadas

1/3 taza de pesto (puede ser comprado o echo en casa, ver receta)

1/3 taza de caldo de pollo

1/3 taza de crema

1/3 taza de queso Parmesano

3 cads. de aceite de oliva

sal y pimienta a gusto

Calentar el aceite de oliva en un sartén a temperatura media, cocinar las pechugas de pollo aproximadamente 5 minutos por cada lado, hasta que estén cocidas y doradas, salpimentar, sacar del sartén y reservar.

En el mismo sartén agregar el pesto y saltear dos minutos, luego agregar el caldo de pollo y la crema, revolver bien hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados, agregar el queso Parmesano y revolver para derretir. Devolver las pechugas de pollo al sartén y bañarlas con la salsa por todos lados, servir acompañadas de arroz, papas, quinoa, ensaladas....lo que mas te guste!

Las puedes decorar con queso Parmesano o un poco de albahaca picada.