

“Diario”

Capullo
100% DE PURA CAROLA

Pollo al pesto

Ingredientes

- 4 pechugas de pollo deshuesadas
- ½ taza de queso parmesano rallado
- ½ taza de albahaca
- ½ taza de aceite
- ½ taza de mayonesa de chipotle
- 1 Diente de ajo
- ½ taza de aceite
- Jitomates deshidratados
- Sal y pimienta



Medio



45 min.



4 porciones



Pasos a seguir:

1. Licuar la albahaca, el ajo, los jitomates deshidratados el queso parmesano y el aceite hasta formar una pasta. Colocar en un tazón y reservar.

Para el pollo

2. En un tazón colocar el pollo y marinar con la mezcla, dejar reposar por 5 min.
3. En un sartén a fuego medio, colocar el pesto y sofreír el pollo por 8 min o hasta que esté dorado. Luego agregar la mezcla y cocinar por 3 min más.
4. En un pan tostado, cubrir con la mayonesa de chipotle y colocar el pollo por encima

