



PASTA CON PESTO Y TIRAS DE POLLO ASADO

Ingredientes:

- 400gr de pasta fusilli
- 2 cucharadas de sal de grano
- 2 litros de agua hirviendo para cocer la pasta
- 1 cucharada de aceite de olivo
- 500g de fajitas de pollo
- Sal y pimienta
- 2 jitomates sin semillas cortados en cubos

Para el pesto:

- 2 dientes de ajo
- 1 taza de hojas de albahaca fresca, limpia y desinfectada
- ½ taza de queso parmesano
- ½ taza de aceite de olivo
- ¼ de taza de nueces

Procedimiento:

1. Agrega la sal de grano al agua hirviendo, cuece la pasta de acuerdo a las instrucciones del empaque. Cuela la pasta y agrega el aceite de oliva para evitar que se pegue, reserva.
2. Licúa todos los ingredientes del pesto y cubre la pasta con la mezcla.
3. Salpimenta el pollo y ásalalo.
4. Sirve la pasta y coloca encima el pollo asado, decora con los cubos de jitomate y ofrece.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

4