

BROCHETAS DE POLLO Y PORTOBELLO

Ingredientes:

Palillos de madera para brochetas

2 piezas de pimiento morrón verde, picado en cuadros grandes

2 piezas de pimiento morrón rojo, cortado en cubos grandes

200g de pechuga de pollo cortada en cubos

1taza de jitomates cherries

4 de portobellos, cortados en cuadros grandes

1 cucharadita de aceite

Pesto de Cilantro

pesto de cilantro

1/2 taza de aceite oliva

1/4 taza de nuez

1/2 taza de cilantro

1/4 taza de parmesano, rallado

1 cucharada de jugo de limón

Sal al gusto

Procedimiento:

Con ayuda de los palillos de madera forma las brochetas intercalando los pimientos, el pollo,

los jitomates cherries, los hongos portobello y la cebolla salpimienta al gusto.

Calienta el aceite y fríe las brochetas.

Para el pesto coloca en la licuadora los ingredientes y licúa hasta que se mezclen perfectamente. Sirve las brochetas con el Pesto de Cilantro. Te encantarán.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6-8