



Pollo al pesto con fettuccine

# Pollo al pesto con fettuccine

[Mas recetas Pastas en http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php](http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php)

## Ingredientes:

2 pechugas de pollo (deshuesadas y sin piel), 2 cucharadas de pesto, 175gr. de fettuccine, 2 cucharadas de queso rallado, 2 cucharadas pequeñas de harina, 2 cucharadas de aceite de oliva, 1 pimiento rojo (sin semillas y cortado en tiras finas), pimienta negra molida y sal.

## Pasos a seguir:

- 1) Se precalienta el horno a 200°C.
- 2) Se hacen unos cortes en las pechugas y se untan con el pesto, intentando que se introduzca en los cortes.
- 3) Se mezcla el queso rallado y la harina con abundante pimienta negra molida. Se presiona esta mezcla sobre el pesto con las manos y se hornea 20 minutos, aproximadamente.
- 4) Poner al fuego una olla con abundante agua y sal y, cuando hierva, se añaden las fettuccine y se dejan cocer 10 minutos, aproximadamente.
- 5) Se escurren las fettuccine y se vuelven a poner en la olla. Se añaden las tiras de pimiento, el aceite y se mezcla todo bien.
- 6) Cortar el pollo en rodajas siguiendo las líneas de los cortes. Disponer sobre las fettuccine y listo para servir caliente.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pastas/pollo-al-pesto-con-fettuccine-96.php>