Fetuccini con pesto de pimiento morrón

Ingredientes

Para el pesto

Queso Parmesano Rallado: 80 g
Ajo: 1/2 Diente
Piñones tostados: 50 g
Aceite De Oliva: 150 Ml.
Pimiento rojo, asado, desvenado y hervido: 1 Unidad
Sal y pimienta negra: A gusto

Para el pollo

Pimienta gorda: 1 cdita.
Echalotte picado: 1 cdas.
Jugo de Naranja: 200 cc
Sal gruesa: 1 cda.
Pechuga de pollo limpia y en tiras: 1 Pieza

Para la guarnición

Esparragos: 200 g
Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Setas: 200 g
Jamón serrano: 120 g

Para la pasta

Harina: 200 grs.
Aceite De Oliva: 20 Ml.
Pápalo quelite finamente picado: 2 cda
Huevos: 2 Unidades
Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para la pasta

- Formar una fuente con la *harina*, al centro colocar el resto de los ingredientes, comenzar a integrar con un tenedor la pasta, posteriormente amasar a mano, hasta obtener una masa homogénea
- Reposar por 30 minutos, cubierta con un paño
- Extender con ayuda de una máquina para pastas y cortar
- *Hervir* la pasta por minutos, escurrir y mezclar con el pesto

Para el pesto

- En un procesador colocar todos los ingredientes excepto el aceite, comenzar a procesar, verter el aceite de oliva a punto de listón, hasta lograr una consistencia ligeramente espesa
- Reservar

Para la guarnición

- Con las rebanadas de *jamón* serrano envolver los espárragos previamente blanqueados
- Colocar los espárragos y las setas en una charola de paredes altas, agregar un toque de aceite de oliva y pimienta.
- Hornear a 200°C por espacio de 5 minutos aproximadamente, hasta lograr un *color* dorado

Para el pollo

- Moler en sal gruesa, *mejorana* y pimienta.
- *Marinar* la pechuga de *pollo* con las *especias* molidas, echalots, *jugo* de *naranja* y ralladura de *naranja*
- Parrillar al grill la pechuga

Para los espárragos

- Limpiar los espárragos.
- Envolver con una *rebanada* de *jamón* serrano
- Hornear por 4 min a 160 °C

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fetuccini-con-pesto-de-pimiento-morron