Pasta al pesto con pollo y piñones



Tiempo de preparación: 75 Min

Ingredientes

Manteca: 200 g
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad deseada
Crema o nata 35%: 200 g
Harina: 200 g
Masa Philo: 1 Paquete
Parmesano: 50 g
Pechugas de pollo: 2 Unidad
Pimienta: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Albahaca: 1 Manojo
Huevos: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente
Espinaca: 200 g
Piñones tostados: 100 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Hacemos la masa de los tagliatelle

Para eso

- Mezclamos la *harina*, los huevos y un chorrito de aceite
- Dejamos reposar la masa tapada durante 30 minutos.
- Precalentamos el horno a 220ºC.
- Mientras tanto, cortamos tiras de masa filo y las pintamos con aceite
- Formamos nidos con las tiras y horneamos a 220º hasta que se doren.
- Por otro lado, hacemos el pesto triturando con un mixer *albahaca*, los piñones, el parmesano, el *ajo*, un poco de sal y el aceite de oliva
- Reservamos.
- Después, cortamos las cebollas en *brunoise* y salteamos en una sartén.
- Agregamos el **pollo** cortado en cubitos y doramos bien
- Incorporamos la crema*/ nata* y las hojas de *espinaca*

- Salpimentamos, apagamos el fuego y reservamos.
- A continuación, estiramos la masa de la pasta y la cortamos
- Cocinamos la pasta, con sal, en agua hirviendo por unos 3 minutos.
- Pasado el tiempo, la escurrimos y la rehogamos junto al pesto en una sartén.

Para terminar

- Emplatamos un nido de pasta y por encima la canasta de masa philo
- Dentro de ella colocamos el *pollo* y decoramos con *albahaca* fresca y piñones.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-al-pesto-con-pollo-y-pinones