Pollo al Pesto con Papas

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Papas

Aceite De Oliva: 2 CHORRITOS
Echalotes: 2 Unidades
Pimienta: c/n
Mantequilla: c/n
Papas hervidas: 1 Kilo
Sal: c/n

Pesto

Perejil picado: 1/2 Taza
Queso Parmesano Rallado: 1/4 Taza
Nueces: c/n
Sal: c/n
Ajo: 2 Dientes
Albahaca: 1/2 Taza
Pimienta: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Pollo

Pimienta: c/n
Sal: c/n
Pollo Entero: 1 Unidad
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Pesto

- Procesar con mixer hojas de *albahaca*, *perejil*, nueces, *ajo*, parmesano rallado, sal, pimienta y aceite de oliva -de a poco-
- Reservar.

Pollo

- Atar las patas y alas del **pollo** para que mantenga la forma y *condimentar* con sal y pimienta.
- Pintar el *pollo* con el pesto reservado y llevar en una fuente con un poco de aceite a un horno moderado por 90 minutos.
- A mitad de cocción y cuando el *pollo* esté *cocido* antes de llevar a la mesa volver a pincelar con el pesto.
- Servir con las papas crocantes.

Papas

- En una sartén con *mantequilla* y aceite de oliva, *saltear* echalotes en juliana hasta transparentar
- Retirar de la sartén y reservar.
- Agregar en la misma sartén con *mantequilla* y aceite de oliva papas cortadas en cubos y blanqueadas, *condimentar* con sal, pimienta y *saltear* hasta *dorar* por sus lados.
- Añadir las echalotes y terminar de cocinar y *dorar*.

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