



una pizca de Luna



Ingredientes:

- 1 taza (200 gr.) de arroz basmati o que el uses
- 1 lb (450 gr.) de pechuga de pollo, cortada en pedacito
- 80 g de queso crema
- 1/3 taza de pesto de albahaca
- 200 g de brócoli (picado)
- 250 g de tomate cherry
- 2 tazas de caldo de pollo
- 1 taza de queso mozzarella rallado o queso parmesano
- Sal y pimienta (al gusto)

POLLO AL PESTO CON ARROZ

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 190 C (375 F), y lavar bien el arroz
2. En una fuente para horno, agregar el arroz, el pollo, el brócoli, los tomates, el pesto y el queso crema, mezclar todo bien, luego espolvorear el queso rallado, tapar con papel aluminio.
3. Hornear por 45 minutos o hasta que el arroz esté cocido, destapar los últimos 5 minutos, y aumentar la temperatura al horno para que se dore el queso. Luego listo para disfrutar y ser feliz.

Notas:

*Lo que te sobre se guarda en el refrigerador hasta por 3 a 5 días o en el congelador por un mes. Al recalentarlo, agregarle un poquito de agua o caldo para que el arroz vuelva a estar suave.