


# PIZZA DE RÚCULA, POLLO Y CHAMPIÑONES AL PESTO

## Ingredientes



- Rúcula El Huertico 
- 1 masa de pizza fina
- ½ pechuga de pollo
- 200g de champiñones laminados
- 1 pimiento verde
- Aceitunas
- Queso mozzarella
- Queso parmesano en lascas

## Pesto:

- 1 ramillete de albahaca
- 40g de piñones
- 150ml de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de sal gruesa
- 100g de queso parmesano rallado

## Preparación

1. Colocamos en una batidora las hojas de albahaca, los piñones, el aceite, el ajo pelado sin su germen central y la sal. Trituramos hasta que tenga una consistencia espesa, pero tienen que notarse los “trocitos”. Añadimos el queso parmesano rallado, mezclamos bien y reservamos. Si nos ha quedado demasiado espesa podemos aligerarla añadiendo un par de cucharadas de agua de templada.
2. En una olla con agua incorporamos el pollo cortado en trozos gruesos y un poco de sal cuando rompa a hervir y cocemos hasta que esté hecho. Una vez frío lo desmenuzamos y reservamos.
3. Colocamos la masa de pizza sobre una bandeja de horno y esparcimos pequeñas porciones de salsa pesto por encima. No tiene que cubrir toda la superficie como si fuera salsa de tomate porque es una salsa muy potente.
4. Colocamos rodajas de queso mozzarella y por encima el pollo, el pimiento cortado en aros, los champiñones laminados y las aceitunas verdes.
5. Con el horno ya caliente horneamos a 180° durante 15-20 minutos aproximadamente.
6. Una vez fuera del horno recubrimos con rúcula El Huertico y lascas de queso Parmesano al gusto... ¡Y listo! Ya podemos prepararnos para disfrutar de esta exquisita receta.

*Lo de Siempre Como Nunca*