



Muslos de pollo con guarnición de vermicelli

Ingredientes

1 paquete de vermicelli hervidos al dente en caldo de pollo o gallina
2 cdas de romero fresco o 1 cda de romero seco
1/4 taza de aceite de oliva
2 dientes de ajo
Sal gruesa y pimienta recién molida
8 muslos de pollo
1/4 taza de jugo de limón fresco

Pesto de menta

3 tazas de hojas de menta
1/4 taza de almendras peladas y tostadas
1/2 taza de aceite de oliva
Sal gruesa



Colocar el romero en media taza de agua y hervir. Retirar y dejar estacionar por 5 minutos. Volcar en la licuadora con el aceite, ajo, sal y pimienta, dejar que se haga una crema. Colocar las presas de pollo y la crema en una bolsa de plástico y dejar marinar por 15". Retirar las presas, colocar en el horno por 30", mojándolas cada tanto con la marinada. Procesar hojas

de menta, almendras y sal e ir incorporando el aceite de oliva muy suavemente hasta lograr un buen pesto. Colocar una presa por plato, al costado los vermicelli ya bien mezclados con su pesto.

tv: Lunes a viernes de 9 a 11.30 horas (en *Hola Vecinos*) /
radio: Carve 850 am, lunes 16.30 horas / **web:** www.anaduran.com

¿Conocés todos los
CORTES de POLLO?

Buscá la **VARIEDAD** y
SORPRENDÉ a tu familia.