

Receta de Pasta con Pollo

16 Feb 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una riquísima receta de **Pasta con Pollo**, seguro que os gustará porque queda un plato delicioso y sobre todo para l@s amantes de la pasta que seguro les va a encantar.

Ingredientes

- Espirales o macarrones (300grs o más según comensales)
- Aceite de oliva
- Sal
- Mantequilla (una o dos cucharadas)
- Pechugas y muslos de pollo troceadas (dos o tres de cada)
- Salsa de tomate (un tarro de 400ml)
- Queso crema (tres o cuatro cucharadas)
- Pastilla de caldo de pollo

Modo de Preparación

1. Poner una sartén al fuego con un chorrito de aceite y deshacer la mantequilla
2. Trocear el pollo y ponerle un poco de sal
3. Echarlo a la sartén y dejar que se dore por todos los lados, darlo la vuelta de vez en cuando
4. Echar la salsa de tomate y la pastilla de caldo, remover bien y añadir un poco de agua, dejar que cueza un ratito
5. Poner la crema de queso y remover hasta que se disuelva y quede una salsita un poco espesa, dejar que hierva todo un rato a fuego medio
6. Cocer la pasta en agua hirviendo con un poco de sal hasta que quede a vuestro gusto, mejor al dente, retirar el agua y dejar escurrir
7. Volcar la pasta en la sartén con el pollo y la salsa y remover bien para que se mezclen los sabores, dejar que hierva unos minutos y ajustar la sal
8. Servir caliente y.....buen provecho!!!