

Receta de Espaguetis con Pollo y Champiñones

26 Oct 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta para l@s amantes de la pasta, se trata de **Espaguetis con Pollo y Champiñones**, queda un plato muy rico para degustar toda la familia, espero que os guste.

Ingredientes

- Espaguetis (500grs para cuatro personas)
- Pechuga de pollo (200grs)
- Champiñones (200grs)
- Ajos (dos dientes)
- Caldo de pollo (un vaso)
- Leche (100ml)
- Harina (una cucharada)
- Queso rallado (100grs)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta negra
- Perejil

Modo de Preparación

1. Poner a cocer los espaguetis en una cacerola con agua caliente, sal y un chorrito de aceite
2. Escurrir una vez cocidos, pasar por agua fría y reservar
3. Limpiar los champiñones y cortarlos en láminas, pelar los ajos y partarlos en trocitos
4. En una cacerola con un poco de aceite de oliva, refreír los champiñones y los ajos
5. Trocear el pollo en tiritas y ponerle un poco de sal y pimienta, añadirlo a la cacerola con los champiñones y dejar que se refría unos minutos y poner un poco de perejil picado
6. Retirar a una fuente o plato y reservar
7. En el mismo aceite de la cacerola, refreír la harina y echar el caldo de pollo y la leche y remover sin parar hasta que la salsa espese
8. Añadir los espaguetis, los champiñones y el pollo y mezclar bien todo y volcar en una fuente para horno
9. Espolvorear con queso rallado y meter al horno a gratinar durante unos minutos
10. Servir calientes y....buen provecho!!!