

Receta de Espaguetis de Calabacín con Pollo y Gambas

23 Sep 2019



Buenos días a tod@s, la receta que os dejo hoy es una forma diferente, divertida y muy sana de tomar verdura, seguro que estos **Espaguetis de Calabacín con Pollo y Gambas** os van a gustar y los prepararéis más de una vez para vuestra familia.

Ingredientes

- Espaguetis de calabacín (uno o dos paquetes ya hechos o un calabacín grande entero y si tenéis máquina podéis hacerlo vosotros)
- Pechuga de pollo (una o dos)
- Gambas peladas (unos 300 grs)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Perejil fresco
- Tomates cherrys
- Hierbas aromáticas (al gusto orégano, tomillo, romero etc.)

Modo de Preparación

1. En un wok o sartén honda, poner a dorar los ajos laminados
2. Una vez dorados agregar el pollo troceado y limpio
3. Dejar que se dore durante unos minutos
4. Con el pollo dorado, añadir las gambas y los tomates cherry
5. Subir el fuego para que se dore bien todo y añadir las hierbas aromáticas, el perejil picado y salpimentar al gusto
6. Seguidamente agregar los espaguetis de calabacín y mezclar, dejar que se consuma el agua que suelten durante unos minutos a fuego fuerte
7. Servir calientes y...buen provecho!!!