

Receta de Pollo Con Pasta Y Espárragos Verdes

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, en primer lugar espero que tod@s hayáis pasado unas muy Felices Fiestas de Navidad y para hoy os dejo esta rica receta de pasta que seguro os gustará.

Ingredientes

- Pasta para cocer (cantidad según comensales)
- Espárragos trigueros (una lata)
- Pechugas de pollo cortada en tacos
- Aceite de oliva
- Ajo (dos o tres dientes picados)
- Tomate natural en trozos (una lata)
- Orégano
- Queso de cabra suave (un trozo)
- Queso parmesano (una o dos cucharadas)

Modo de Preparación

1. Cocer la pasta en una cacerola con agua caliente, sal y un poco de orégano y dejarla al dente, escurrirla y reservar
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír los ajos picados y el pollo troceado hasta que se dore
3. Añadir los tomates troceados y con su jugo y cocinar a fuego lento unos minutos
4. Poner en un bol la pasta escurrida y añadir los espárragos troceados, la mezcla del pollo con el tomate y el queso de cabra desmenuzado
5. Remover bien hasta mezclar todo
6. Servir acompañado de queso parmesano al gusto