

Receta de Tallarines Con Pollo Y Jamón

22 Abr 2014



Buenos días, espero que el fin de semana haya sido muy placentero para tod@s, para este primer día de la nueva semana que hoy empezamos os dejo una receta muy apetitosa y facilita de preparar, tallarines con pollo y jamón, espero que os guste.

Ingredientes

- Tallarines (un paquete de 500grs. o los que vosotros consideréis necesarios)
- Carne picada de Pollo (medio Kg. aproximadamente)
- Jamón serrano (una bandeja en taquitos)
- Cebolla (una mediana)
- Aceite de oliva)
- Sal y orégano
- Tomate frito (uno o dos botes)

Modo de Preparación

1. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír la cebolla bien picada y cuando esté doradita añadir la carne picada de pollo, echar un poco de sal y refreír
2. Añadir los taquitos de jamón y cuando esté todo bien refrito añadir uno o dos botes de tomate frito, según cantidad de tallarines, y dejarlo un rato a fuego medio refiriéndose bien, removiendo de vez en cuando
3. Mientras el refrito se está haciendo, poner en una cacerola con agua hirviendo los tallarines y echar un poco de sal y espolvorear un poco de orégano
4. Cuando estén los tallarines a vuestro gusto, escurrirlos el agua y ponerlos en un bol grande
5. Echar todo el sofrito encima y remover bien, espolvorear un poquito de orégano y.....listos para servir!