

PASTAS

PASTA CON POLLO CREMOSO EN 15 MINUTOS



Ingredientes:

- 400 gr de la pasta que más te guste
- Sal
- Aceite de oliva
- 1 bolsa de cebolla congelada
- Pimienta limón
- Ají de color
- Los aliños que más te gusten
- 1 cucharada de concentrado de tomate
- 2 pechugas de pollo
- 2 cucharadas de maicena
- 300 cc de leche
- Cibulette
- Queso rallado

Preparación

- Poner a cocinar en una olla, con abundante agua hirviendo con sal, 400 gr de la pasta que más te guste.
- En un sartén grande poner aceite de oliva + 1 bolsa de cebolla congelada (o una cebolla pequeña cortada en cubos pequeños) + pimienta limón + sal + ají de color + los aliños que más te gusten y mezclar todo.
- Cuando esté transparente, agregar 1 cucharada de concentrado de tomate + 2 pechugas de pollo cortadas en cubos pequeños, cocinar hasta que estén tiernos y agregar 2 cucharadas de maicena disueltas en 300 cc de leche fría, cocinar revolviendo constantemente hasta que la salsa tome textura más densa.
- Agregar agua de la cocción de la pasta, la pasta al dente, mezclar y servir en los platos y disfrutar con un poco cibulette y queso rallado.

