



## ESPAGUETI CON POLLO Y CHÍCHAROS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

### INGREDIENTES

- 90 gr. de margarina La Villita, con sal
- 300 gr de chícharos
- 250 gr de pechuga de pollo, (en cubos)
- 1 cebolla, (picada)
- 1 tza. de caldo de verdura o de pollo
- 1 tza. de queso manchego La Villita, (rallado)
- Pimienta al gusto

## MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, una rica pasta es siempre un plato perfecto para cualquier momento, y más si tiene todo el sabor de margarinas La Villita.

En una cazuela añadimos 4 cdas. de margarina La Villita, con sal y llevamos al fuego medio-suave para cocinar la cebolla. Añadimos el pollo y mezclamos. Incorporamos los chícharos, removemos unos minutos, vertemos el caldo, rectificamos de sal y dejamos cocer hasta que los chícharos estén tiernos.

Cocemos la pasta en una cazuela onda y amplia, siguiendo siempre las instrucciones del empaque. Una vez cocida escurrimos y la pasamos a nuestra cazuela con pollo y chícharos, removemos a fuego medio, añadimos el queso manchego, (previamente rallado) mezclamos, espolvoreamos un poquito de pimienta y servimos.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita