



## MACARRONES CON POLLO, PAPA, CHAMPIÑONES Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 1 paquete de macarrones
- 1 jitomate, grande
- 1 papa, grande
- 2 pechugas de pollo
- 2 cebollas
- 1 taza de champiñones
- 250 gr de queso manchego, La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

Precaentamos el horno a 180°. A continuación, en una olla grande con agua y una pizca de sal, hacemos los macarrones.

Pasado el tiempo, los escurrimos. Los dejamos en la fuente del horno untada con margarina La Villita, sin sal. En la misma olla de los macarrones hacemos las pechugas de pollo con agua, que se cuezan, las escurrimos pasado el tiempo. Reservamos.

En una sartén añadimos 1 cucharada de margarina y sofreímos la cebolla, incorporamos también el tomate triturado, dejamos que se haga y salpimentamos. Cuando la salsa esté echa, la vertemos sobre los macarrones que tenemos en la fuente de horno. Añadimos las pechugas desmenuzándolas en trocitos pequeños, los champiñones y la papa previamente partida en cubos, removemos todos los ingredientes bien. Finalizamos poniendo por encima el queso manchego, rallado, lo metemos al horno por 25 minutos, y dejamos que se gratine el queso.

Lo retiramos del horno, espolvoreamos un poco más de queso rallado y lo servimos.