



PASTA CON CHULETAS DE POLLO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 paquete de pasta de tornillo
- 90 g margarina sin sal, La Villita
- 8 chuletas de pollo
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, esta receta es muy práctica y muy rica para todos en casa.

Empezamos con la pasta, hervimos agua y la cocemos según las instrucciones del empaque. Escurremos y agregamos dos cucharadas de margarina y reservamos.

Con ayuda de un palillo hacemos pequeños hoyitos a todas las chuletas de pollo y sazonamos con sal y pimienta. Reservamos.

En una sartén amplia colocamos 3 cucharadas de margarina una vez derretida, ponemos a dorar cada pieza de chuleta. (Los hoyitos harán que quede bien cocida por dentro la carne de pollo) y ¡listo! Retiramos el exceso de grasa de cada chuleta, servimos y acompañamos con un poco de la pasta recién preparada.

 LaVillitaMX  @LaVillita