



PASTA CON POLLO Y PIMIENTO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 250 gr pasta de moños
- 1/4 taza pimiento (tu preferido)
- 1 diente ajo
- 1/4 taza cebolla cabezona blanca
- 2 cucharada de margarina con sal La Villita
- 1 cucharada de aceite
- 2 tazas leche
- Orégano al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 pechuga de pollo
- 1 jitomate pequeño
- Queso manchego al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, deja de preocuparte; una pasta siempre es una idea deliciosa y sobre todo rápida de cocinar.

En una olla ponemos a hervir 1 litro de agua con sal al gusto y una cucharada de aceite. Al hervir agregamos la pasta y dejamos cocinar a fuego bajo por 15 minutos, revolviendo constantemente para que no se pegue la pasta.

En una sartén aparte ponemos a freír una cucharada de margarina con la cebolla, el pimiento en cuadros o rebanadas, el tomate y el ajo. Incorporamos la pechuga de pollo cortada en cubos, mezclamos, tapamos y dejamos cocinar a fuego bajo de 5 a 7 minutos o hasta que el pollo este blanco.

Incorporamos a la pasta; agregamos la leche, una cucharada de margarina, y mezclamos. Dejamos cocinar por 2 minutos más para que se integren los sabores y listo. Por último agrega un poco de queso manchego previamente rallado y te aseguro que le daremos un toque más delicioso.