Receta La Villita

PASTA CON POLLO Y QUESO

Porciones: 6 Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 1 barra de 90 gramos de Margarina con sal La Villita
- 300 gramos de queso manchego La Villita
- 500 gramos de pasta fussili
- 1 ajo
- Agua
- Sal
- 300 gramos de pollo
- Champiñones

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, cuando cocino pasta siempre le pongo queso para que quede más delicioso.

Primero vamos a poner en una olla: agua, sal y un ajo. Cuando empiece a hervir ponemos la pasta y dejamos que se cosa.
Mientras esperamos vamos a cocinar el pollo. Ponemos en una sartén dos cucharadas de Margarina La Villita, metemos el pollo y salpimentamos. Reservamos.

Ya que esté la pasta vamos a ponerla en una sartén con margarina. Agregamos unas rebanadas de queso manchego La Villita y dejamos que se derrita. Añadimos el pollo y calentamos unos minutos más y ¡listo!

Me gusta ponerle champiñones también, amigas, le da un sabor más especial.

¡Buen provecho!

LaVillitaMX @LaVillita