



PASTA DE ABRIL

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1/2 tazas de cebolla, picada
- 1 diente de ajo
- 3 cucharadas de margarina La Villita, sin sal
- 1/4 tazas de agua
- 2 cucharadas de consomé de pollo
- 2 tazas de brócoli
- 2 tazas de pimiento rojo, cortado en juliana o cubos
- 200 g de pechuga de pollo, cortada en cubos
- 450 g de pasta penne

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta queda deliciosa con margarinas La Villita, además es perfecta para dar inicio a la primavera.

Ponemos a hervir una olla grande con agua y una cucharada de sal. Mientras se calienta el agua, freímos en una sartén grande la cebolla y el ajo a fuego bajo.

Agregamos el agua, el consomé, las verduras y el pollo. Tapamos y dejamos hervir por 7 minutos. Añadimos la pasta a la olla con agua y dejamos hervir hasta que esté "al dente" (aproximadamente 10 minutos).

Mezclamos la salsa de verduras con la pasta caliente y servimos inmediatamente. ¡Deliciosa!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita