



SARTÉN DE POLLO ALFREDO CON QUESO MANCHEGO LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 50 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 paquete de pasta con pollo Alfredo a la sartén
- Queso manchego La Villita
- 1/2 kg de pechugas de pollo deshuesadas y sin pellejo, cortadas en trozos
- 5 rebanadas de tocino
- 2 cucharadas de queso parmesano rallado

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, hoy prepararemos una comida extraordinaria, ideal para ese evento social importante; Una sartén de pollo alfredo con queso manchego La Villita.

Preparamos la pasta como se indica en el paquete.

Ponemos el queso manchego La Villita y cocinamos.

Cocinamos las pechugas y agregamos a nuestra sartén.

Agregamos el tocino y un poco de queso parmesano.

¡Listo! Servimos y disfrutamos de este delicioso platillo, amigas.

 LaVillitaMX  @LaVillita