



Pasta con Pollo

Pasta con Pollo type unknown

Ingredientes

- 240g de Conchitas Doria
- 400g de pechuga de pollo en cubos
- 1 cucharadita de hierbas mezcladas (hinojo, fenogreco y salvia)
- Aceite de oliva
- 4 cucharadas de mantequilla
- 4 cucharadas de harina
- 1 taza de leche
- 1 taza de queso mozzarella rallado.
- Albahaca y orégano seco y queso parmesano para finalizar

Preparación

1. Preparar la pasta de acuerdo con las instrucciones del empaque.
2. Adobar el pollo con la mezcla de hierbas.
3. En una sartén con un poco de aceite cocinar el pollo. Retíralo de la sartén y reservar.
4. Sobre la misma sartén, derretir la mantequilla, una vez derretida agregar la harina, integrar completamente y agregar la leche.
5. Mezclar hasta que empiece a espesar, agregar el pollo a la salsa, añadir el queso mozzarella, la pasta ya preparada y servir en un plato o molde apto para el horno.
6. Agregar las hierbas secas y el queso mozzarella.
7. Hornear durante 5 minutos hasta que dore por encima.