



Bucatini Doria con pollo y champiñones

Bucatini Doria con pollo y champiñones

Ingredientes

- 1 paquete de Bucatini Doria de 450 gr.
- 3 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de harina
- 500 ml de leche
- 2 pechugas desmenuzadas
- 350 gramos de champiñones

Preparación

1. Primero, cocinamos los Bucatini Doria de 9 a 12 minutos en abundante agua hirviendo (1 litro de agua mezclado con una cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta), los pasamos por agua fría y escurrimos bien.
2. A continuación, cortamos los champiñones por mitades y calentamos la leche sin dejar que ésta hierva.
3. Luego, en una sartén precalentada a fuego medio, agregamos mantequilla y cocinamos los champiñones sin que se reduzcan demasiado, finalmente salpimentamos.
4. Por otra parte, en una olla precalentada a fuego medio agregamos mantequilla, y cuando se haya derretido incorporamos la harina. Mezclamos muy bien y seguimos cocinando por más de un minuto.
5. Después, agregamos la mitad de la leche y mezclamos para evitar que se formen grumos; luego, añadimos la otra mitad de la leche y revolvemos constantemente con una cuchara de madera, hasta que logremos la consistencia deseada y reservamos.
6. Agregamos a la pasta la salsa blanca, el pollo, los champiñones y mezclamos.
7. Finalmente, servimos un delicioso Bucatini con pollo y champiñones. Compartamos en familia el delicioso sabor Doria.