



Macarrones largos Doria con pechuga y espinaca

Macarrones largos Doria con pechuga

Ingredientes

- 1 paquete de macarrones largos Doria de 500 gr
- 25 hojas de Espinaca
- 5 dientes de Ajo
- 5 Filetes pechuga de pollo

Preparación

1. Cocinamos los macarrones largos Doria de 10 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. Seguidamente, cortamos el ajo finamente y las espinacas en mitades con las manos.
3. Luego, en una sartén precalentada agregamos aceite, una vez haya tomado temperatura colocamos el ajo y después de cocinarlo un poco, agregamos las espinacas, cocinamos hasta que se reduzcan sin que pierdan su color, salpimentamos.
4. A continuación, en una sartén precalentada agregamos aceite y cuando haya tomado temperatura iniciamos la preparación de las pechugas buscando que éstas doren, salpimentamos.
5. Bajamos el fuego y las dejamos hasta que estén bien cocidas, evitando que se sequen.
6. Mezclamos en un tazón con los tomates y la albahaca, agregamos aceite y salpimentamos.
7. Finalmente, servimos los Macarrones Largos Doria, la pechuga y las espinacas. Disfrutamos en familia de un delicioso plato.