Pasta con pollo y champiñones

Ingredientes

- 1 Paquete de Spaghetti Doria de 250 gr.
- 500 Gramos de Pechuga de pollo.
- 4 Dientes de ajo.
- 1 Manojo de perejil.
- 2 Limones.
- 1 Manojo de Albahaca.
- 200 Gramos de Champiñones.
- 100 Gramos de Harina.
- 3 Cucharadas de Aceite vegetal.
- Sal al gusto.

Preparación

1. Para preparar spaghetti con pollo, comienza por cortar en cubos de un centímetro la pechuga de pollo; luego los pasas por harina para apanarlos.
2. Ahora, en una sartén con poco aceite, pero bien caliente, los sofríe hasta que los trozos estén dorados por todos sus lados.
3. Mientras tanto, pelas los dientes de ajo, desmenuzas el perejil y los llevas a la licuadora con una cucharada de aceite.
4. Licua a velocidad media para que los ingredientes se mezclen bien y reserva. Así mismo, ralla un poco de la piel de los limones y luego los exprimes.
5. En cuanto al pollo, le bajas el nivel del fuego de la sartén y agregas el aliño que acabas de hacer, un vaso de agua, el jugo de los limones, un poco de su ralladura, una pizca de sal y un poco de harina para espesar la mezcla.
6. Dejas cocinar a fuego medio durante unos 15 minutos, aproximadamente.
7. Aparte, en una olla mediana con abundante agua hirviendo y una pizca de sal, cocinas el spaghetti Doria de 12 a 15 minutos, hasta que estén al dente. Una vez listos, lo retiras, lo escurres y reservas.
8. 5 minutos antes de que el pollo y su salsa estén en su punto, cortas en láminas los champiñones y los llevas a una sartén caliente con poco aceite para dorarlos. Agrega sal al gusto.
9. Con la pasta y sus acompañamientos listos,

lo siguiente es servir el spaghetti con pollo, acomodando la pasta en la base, ubicando los champiñones asados por encima y finalizando con los cubos de pollo dorado en su salsa.

10. Para dar un toque final al spaghetti con pollo, decoras con un poco de albahaca picada finamente por encima y un poco más de ralladura de limón.

11. Ahora es momento de nutrirte de la mejor manera: en tu hogar y con un delicioso plato de spaghetti con pollo al estilo Doria ¡Ciao Bambino!