



## Receta pasta con pollo

Spaghetti con pollo unknown

### Ingredientes

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

### Preparación

1. Comienza por cortar en cubos de un centímetro la pechuga de pollo. Luego los pasas por harina para poder apanarlos.
2. En una sartén grande con poco aceite, pero bien caliente, los sofrías hasta que los trozos de pollo estén dorados por sus lados.
3. Entre tanto, toma una tabla de picar, pela los dientes de ajo, desmenuza el perejil. Lleva los ingredientes a la licuadora con una cucharada de aceite.
4. Licua a velocidad media hasta que los ingredientes se mezclen bien.
5. Ralla un poco de la piel de los limones y luego los exprimes.
6. Baja el nivel del fuego de la sartén y agrega el aliño que acabas de hacer, un vaso de agua, el jugo de los limones y un poco de su ralladura, una pizca de sal y un poco de harina para espesar la mezcla.
7. Una vez integrados estos ingredientes, déjalos cocinar a fuego medio durante unos 15 minutos.
8. Ahora es momento de cocinar la pasta, hazlo en una olla aparte con abundante agua y una pizca de sal. Cuando el agua esté hirviendo, agregas los Spaghetti Doria.
9. Además de los spaghetti tradicionales, puedes elegir versiones saborizadas que te gustan o aquellas fortificadas que aportan nutrición a tu menú.
10. Recuerda que por cada 100 gramos de pasta se necesita 1 litro de agua mezclado con una

cucharadita de sal. Luego dejas cocinar a fuego alto de 12 a 15 minutos.

11. 5 minutos antes de que el pollo esté en su punto, cortas en láminas los champiñones y los llevas a una sartén caliente con poco aceite para dorarlos. Agrega sal al gusto y sofríe por unos minutos a fuego bajo.
12. Cuando los Spaghetti estén “al dente” será el momento ideal para sacarlos, pasarlos por agua fría y escurrirlos bien.
13. Recuerda que el punto “al dente” es cuando tomas uno de los fideos al azar y al partirlo por lo ancho ves un punto blanco en el centro.
14. Para servir ubicas primero los spaghetti Doria, encima los champiñones y la albahaca picada. Acompaña con el pollo y decora con un poco más de ralladura de limón.
15. Si quieres dar un toque crocante a la receta, una idea deliciosa es añadir algunos crotones como toque final.