



PASTA CON POLLO ESTILO CAJUN

Instrucciones:

1. En una olla grande con agua y suficiente sal, cocinar la pasta según las instrucciones del paquete hasta que esté al dente. Escurrir, enjuagar con agua fría y reservar.
2. En una sartén grande, agregar el aceite a fuego medio, añadir el ajo y cocinar durante 30 segundos. Incorporar los trozos de pollo (y las verduras que desees), sazonar con condimento cajún, el pimentón en polvo y la sal, cocinar de 3 a 4 minutos, hasta que el pollo esté casi cocido.
3. Agregar la leche y el queso crema, revolviendo bien hasta que el queso crema se derrita y la salsa esté suave (2-3 minutos). Incorporar la pasta, la sal y la pimienta. Servir con queso parmesano si lo desees, disfrutar y ser muy feliz.



05

MINUTOS



20

MINUTOS



6 A 8

PORCIONES

Ingredientes:

- 225 g de pasta penne (o la que prefieras)
- 2 cucharadas aceite de oliva o el que prefieras
- 3 dientes de ajo picados
- 450 g (1 lb.) de pechugas de pollo, cortadas en trozos pequeños
- 2 cucharaditas de condimento cajún, ver notas
- 1 cucharadita de pimentón en polvo
- 115 g de queso crema ablandado
- 1 taza de leche de tu preferencia
- 1 cucharadita de sal (más al gusto, si es necesario)
- ¼ cucharadita de pimienta
- Verduras frescas, si lo desees, ver notas
- Queso parmesano, opcional