

LASAGNA DE POLLO EN SARTEN

Instrucciones:

1. Calentar el aceite en una sartén grande a fuego medio, añadir las pechugas de pollo y sazonar ligeramente con sal y pimienta al gusto, cocinar de 3 a 5 minutos, hasta que estén ligeramente doradas por ambos lados.
2. Agregar la cebolla y saltear por unos minutos, incorporar el ajo, las hierbas italianas, sal y pimienta, y cocinar durante 1 minuto.
3. Añadir el caldo y raspar el fondo de la sartén para despegar los restos dorados. Incorporar la crema y dejar que hierva a fuego medio-alto.
4. Agregar la pasta para lasagna y dejar que vuelva a hervir. Reducir el fuego a medio-bajo, tapar y cocinar de 10 a 15 minutos, hasta que la pasta esté al dente.
5. Ten en cuenta que la salsa se espesará al reposar. Si está más líquida de lo que deseas, puedes mezclar 1 cucharada de agua con 1 cucharada de maicena y añadirla al líquido hirviendo para espesar.
6. Cubrir con queso mozzarella y parmesano. Tapar para que se derrita, dejar reposar unos minutos para que la salsa se espese más, luego decorar con perejil picado fresco, si lo deseas, servir y disfrutar.



10
MINUTOS



20
MINUTOS



DE 4 A 6
PORCIONES

Ingredientes:

- Aceite de tu preferencia
- 3 pechugas de pollo, cortadas en cubos pequeños
- 1 cebolla amarilla pequeña, picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharadita de condimento italiano
- ½ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta negra
- 2½ tazas de caldo de pollo
- 1 taza de crema de leche
- 10 láminas de lasaña, troceadas (250 gramos)
- 1½ tazas de queso mozzarella rallado
- 2 cucharadas de queso parmesano rallado
- Opcional, perejil picado, para decorar