



## POLLO CON ÑOQUIS EN SARTÉN

### Instrucciones:

1. En una sartén grande, calentar el aceite a fuego medio-alto, añadir el pollo en una sola capa, espolvorear el pimentón, la sal y pimienta y dorarlo durante 3 minutos por cada lado. Retíralo de la sartén y colócalo en un plato aparte.
2. Reducir la temperatura a medio-bajo, agregar el ajo y cocinar durante 1 minuto, incorporar las hierbas italianas y la pasta de tomate, añadir el brócoli y cocinar durante 2 minutos. Agregar los ñoquis y cocinar durante 2 minutos.
3. Verter el caldo y cocinar a fuego lento durante 3-5 minutos, hasta que los ñoquis estén al dente, añadir la crema y dejar que hierva a fuego lento. Finalmente, incorpora el queso parmesano.
4. Volver a colocar el pollo en la sartén y cocinar a fuego lento durante 1 minuto o hasta que esté bien cocido. Luego listo para disfrutar y ser feliz.



10  
MINUTOS



20  
MINUTOS



4 A 6  
PORCIONES

### Ingredientes:

- 2 cucharada de aceite
- 4 pechugas de pollo, cortadas en tira
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 6 dientes de ajo
- 1 cucharadita de condimento italiano
- 1 cucharada de pasta de tomate
- 1 brócoli pequeño, picado finamente
- 500 gr. (1 lbs.) de ñoquis
- 1 ¼ taza de caldo de pollo
- ¼ taza de crema de leche
- ¼ taza de queso parmesano rallado

### Notas:

\*Si quieres agregarle extra vegetales, puedes añadir espinacas, tomates cherry, judías verdes, guisantes o calabacín. Para una versión vegetariana, puedes sustituir el pollo por champiñones.