



POLLO CON PASTA EN SARTÉN

Instrucciones:

1. En recipiente mediano, agregar los muslos de pollo, rociar con aceite y sazonar con sal, pimentón, ajo en polvo y pimienta negra. Mezclar hasta que estén bien cubiertos.
2. Calentar una olla grande a fuego medio alto, añadir el pollo, esparcir la cebolla sobre el pollo y dorarlo entre 3 a 4 minutos por un lado, luego voltearlo y dejarlo cocinar por otros 3 a 4 minutos.
3. En una taza medidora aparte, batir el caldo y la pasta de tomate hasta que estén bien integradas.
4. Una vez que el pollo esté bien dorado, agregar la pasta directamente a la olla. Vertir la mezcla de caldo y tomate en la olla y dejar que todo hierva, tapar, reducir el fuego y cocinar a fuego medio lento durante unos 10 minutos, hasta que la pasta esté tierna. Luego listo para disfrutar y ser feliz.



4 A 6
PORCIONES

Ingredientes:

- 1 ½ lb. (675 gr.) de muslos de pollo deshuesados y sin piel
- 1 cebolla amarilla, picada
- 3 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- ½ cucharadita de pimienta negra
- 250 gr. de pasta cruda, de la forma que gustes
- 2 tazas de caldo de pollo o cualquier caldo que te guste
- 1/4 taza de pasta de tomate pura
- Cilantro, opcional para decorar

Notas:

*Si quieres preparar más pasta, simplemente duplica la cantidad de pasta y también la del caldo de pollo para que se cocine correctamente y conserve su textura.