



PASTA CON FAJITAS DE POLLO AL HORNO

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 180 C (350 F), en una fuente para hornear, agregar todos los ingredientes, menos el queso rallado, mezclar todo bien. Si ves que la pasta no queda bien cubierta de líquido, agregar un poco más de caldo de pollo.
2. Tapar con papel aluminio y hornear durante 35 minutos, luego destapar y hornear durante otros 10 minutos hasta que esté dorado.
3. Sacar del horno, espolvorear con un cilantro para decorar, servir con una rica ensalada o vegetales, disfrutar y ser muy feliz.



4 A 6
PORCIONES

Ingredientes:

- 600 gr. de pechugas de pollo (aprox. 3 pechugas), cortado en cubitos
- 2 pimientos (del color que prefieras), picado
- 400 gr. de pasta de tu preferencia
- 460 gr de salsa de tomate
- 3 cucharadas (45 gr.) de queso crema
- 1 sobre de condimento para fajitas
- 1 taza (250 ml) de caldo de pollo o de vegetales
- Un puñado de tomates cherry
- ½ taza de queso rallado, cheddar, mozzarella o el que gustes
- Cilantro o perejil para decorar, opcional

Notas:

* Si no tienes condimento para fajitas, podés hacerlo en casa mezclando 1 cucharadita de pimentón, 1 cucharadita de comino, ½ cucharadita de ajo en polvo, ½ cucharadita de cebolla en polvo, ½ cucharadita de orégano, ¼ cucharadita de pimienta negra, ¼ cucharadita de chile en polvo (opcional) y ½ cucharadita de sal.