



MUSLITOS DE POLLO CON ÑOQUIS

Instrucciones:

1. En una sartén grande, calentar el aceite a fuego medio alto, añadir el pollo, el tomillo y la pimienta negra, y cocinar durante 3 minutos. Incorporar la cebolla, el ajo, las zanahorias y cocinar otros 3 minutos.
2. Verter el caldo y llevar a ebullición. Reducir el fuego a medio-bajo y cocinar a fuego lento durante 10 minutos.
3. Agregar los ñoquis y cocinar a fuego lento durante 2 minutos. Añadir el perejil y el queso parmesano, y remover para mezclar bien.
4. Probar y ajustar la sal si es necesario. Cocinar a fuego lento durante 1 minuto más y servir. ¡Disfrutar y ser muy feliz!



10
MINUTOS



20
MINUTOS



4 A 6
PORCIONES

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite de tu preferencia
- 500 gr. de muslos de pollo deshuesados y sin piel, cortadas en trocitos
- 1 cebolla amarilla, picada
- 4 dientes de ajo, picados finamente
- 2 zanahorias, peladas y picadas
- 1 cucharadita de tomillo seco
- ½ cucharadita de pimienta negra molida gruesa
- 1 ¾ tazas de caldo de pollo
- 500 gr. de ñoquis
- 2 cucharadas de perejil fresco, picado
- ½ taza de queso parmesano, rallado

Notas:

*Si utilizas pechuga de pollo, dorarlos durante unos 3 minutos y retirarlos de la sartén. Cocinar la cebolla, el ajo y la zanahoria durante 3 minutos, añadir solo una taza de caldo de pollo en lugar de dos, incorporar los ñoquis y cocinar a fuego lento durante 2 minutos. Volver a añadir el pollo junto con el queso parmesano y el perejil, y cocinar a fuego lento durante un minuto más