

# Macarrones con pollo y verduras



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 6 personas :**

- - 500 g de pollo rustido con verduras
- 500 g de macarrones
- - 350 g de crema de leche para cocinar
- 150 g de queso rallado emmental
- Pimienta negra molida
- aceite de oliva - Sal

**Preparación:**

## Paso 1

Mientras hervimos los macarrones en una olla con agua, sal y un chorrito de aceite por 8 minutos, hasta que estén al dente. Escurrimos los macarrones, enfriamos y reservamos

## Paso 2

Trinchamos el pollo rustido juntamente con las verduras y un poco de jugo de la cazuela.

## Paso 3

En una sartén grande, con un chorrito de aceite, a fuego suave, colocamos el pollo y las verduras. Agregamos la crema de leche, salpimentamos y dejamos reducir

## Paso 4

Seguidamente en una fuente de cristal untamos con mantequilla y ponemos los macarrones y el pollo trinchado, todo bien mezclado. Espolvoreamos el queso rallado y ponemos a gratinar a 180° unos 5 minutos o hasta que resulte al gusto.

## **Paso 5**

*Si no tienes tiempo de hacer un pollo rustido, puede hacerse o comprarse cocido o se puede comprar carne picada de pollo y pasarla por la sartén con un poco de cebolla y un toque de hierbas. Se pueden añadir unos champiñones cortados bien pequeños y salteados con manteca.*