

Macarrones con pollo y verduras



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Anka



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.