



Pasta con pollo al estragón

Pasta con pollo al estragón

Mas recetas Pastas en <http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php>

Ingredientes:

250gr. de pasta tipo pappardelle, 2 pechugas de pollo sin piel, cortadas en trozos pequeños, 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 dientes de ajo picados, 150ml de nata, 3 cucharadas de hojas de estragón picadas, 100gr. de hojas de espinacas y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se hierve abundante agua en una olla con sal. Cocer la pasta 10 minutos, aproximadamente.
- 2) Se calienta el aceite en una sartén y se fríe el pollo a fuego alto 5 minutos, hasta que esté doradito. Se añaden los ajos picados, la nata, el estragón y 3 cucharadas de agua con la que se coció la pasta. Se calienta todo junto a fuego lento.
- 3) Se incorporan las espinacas a la olla donde está la pasta con el agua. Escurrir bien y mezclar con la preparación del paso 2.
- 4) Se sazona y listo para servir caliente.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pastas/pasta-con-pollo-al-estragon-114.php>