



Pasta integral con pollo y vegetales

Categoría: Plato Fuerte, Pollo

Si tienes poco tiempo, cocina esta deliciosa pasta y disfruta el momento.



Preparación
15 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 piezas de Pechuga de pollo
- Sal y pimienta al gusto
- 4 cdas de Rajas de Habanero en Escabeche La Costeña
- 4 tazas de Pasta integral cocida
- 1 taza de Aderezo Light de Mayonesa La Costeña®
- 1 lata de Ensalada de Verduras La Costeña®
- 1 cda de Perejil picado



Preparación

1. Sazonar la pechuga de pollo con sal y pimienta al gusto, bañar con el escabeche de las rajas, asar por ambos lados. Cortar la pechuga en cubos, reservar.
2. Mezclar la pasta cocida, el aderezo, la ensalada de verduras (drenada), las rajas de habanero, el pollo, el perejil, sazonar con sal y pimienta al gusto.
3. Servir sobre hojas de lechuga (opcional).