



## Pasta arrabiata a la mexicana

**Categoría:** Plato Fuerte, Pollo, Tortilla, Pasta, Salsas

Prepara esta receta con pollo y elotitos. No podrás resistirte



Preparación  
**30 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 360 g de Fusilli
- 1 1/2 ls de Agua
- 1 cda de sal
- 40 g de Hojas de epazote
- 240 g de Pechuga de pollo
- 2 piezas de Tortilla de maíz
- 1/2 taza de Aceite
- Sal y pimienta al gusto
- 1 lata de Elote Dorado La Costeña® (410g)
- 1 pieza de Salsa Taquera La Costeña® (475g)
- 4 cdas de Queso cotija para rallar



### Preparación

1. Hervir el agua con la sal, agregar la pasta fusilli y cocinar hasta que este cocida, drenar y reservar.
2. Picar el epazote, reservar.
3. Cortar el pollo en rebanadas y reservar.
4. Cortar tortillas en julianas, calentar el aceite y freír hasta dorar.
5. Freír el pollo y sazonar con sal y pimienta al gusto, agregar el Elote Dorado La Costeña®, verter la Salsa Taquera La Costeña® y el epazote picado. Hervir por 2 minutos.
6. Agregar el fusilli cocido y mezclar. Servir la pasta con el pollo, terminar con las julianas de tortillas, queso Cotija y terminar con Salsa Taquera La Costeña® adicional al gusto.