Espagueti rojo con pollo

Categoría: Plato Fuerte

Un platillo especial para disfrutar en casa

Preparación **45 min.** | Dificultad **Media** | Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 2 pzas de Pechuga de pollo (sin piel y sin hueso)
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- Finas hierbas al gusto
- 4 cdas de Aceite
- 1 lata de Elote Dorado La Costeña®
- 2 cdas de Cebolla blanca picada
- 1/2 cda de Ajo picado
- 350 g de Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- 8 tazas de Espagueti cocido
- 3 cdas de Perejil picado (1)
- 4 cdas de Crema acida
- 4 cdas de Queso panela rallado

Preparación

1. Sazonar las pechugas de pollo con sal, pimienta y finas hierbas al gusto por ambos lados.

2. Calentar 2 cucharadas de aceite, freír las pechugas por ambos lados hasta que estén completamente cocidas y doradas, cortar en cubos y reservar.

3. En el resto del aceite caliente freír la cebolla, el ajo y el elote dorado (drenado), agregar el puré de tomate, cocinar por 5 minutos. Sazonar con sal y pimienta al gusto

4. Agregar el espagueti mezclar hasta cubrir por completo la pasta de la salsa de tomate, incorporar el pollo, mezclar, añadir el perejil y retirar del fuego.

5. Servir con crema y queso rallado, decorar con perejil picado.