Pasta con salsa blanca, pollo y maíz

Ingredientes

- Lata de maíz
- Pechuga de pollo
- Cebollín
- Cebolla
- 1 vaso Leche líquida
- Especia de presencia
- 2 cucharadas grandes mantequilla
- 3 cucharadas grandes harina de trigo
- Pasta (de tu preferencia)

Paso a paso

1 hora y 30 minutos

1. 1
   Haces la pasta y la dejas lista
2. 2
   Pica la pechuga de pollo en cuadritos
3. 3
   Sazónalo a tu gusto, en mi caso lo sazoné con Paprika, sal y un poquito de cubito (me gusta que quede fuerte los sabores)
4. 4
   Cocina el pollo con aceite (no demasiado) déjalo que se cocine bien
5. 5
   Ya listo el pollo lo apartas en un recipiente y en la misma olla/caldero donde hiciste el pollo, le pones una tapita de aceite si quedo seco (si tiene aceite no le agregues la tapita) le agregas las cucharadas de mantequilla, la cebolla finamente picada y revuelve
6. 6
   Déjalo a fuego medio, agrega la harina de trigo y mezcla hasta que se te haga una masa, agrega el vaso de leche y

no dejes de mezclar hasta que quede sin grumos, agrega sal

7. 7
   Espera unos minutos hasta que veas que poco a poco espesa, agrégale el pollo, maíz, Cebollín finamente picado

8. 8
   Aquí es importante dejarla a tu gusto, pruébala y si sientes que le falta más sabor agrégale algún condimento

9. 9
   Si quieres que te espese déjala más rato cocinando pero revolviendo y con el fuego bajo

10. 10
    Sirve encima de la pasta y listo Buen provecho!

    Cookpad