

Pasticho de pasta corta con pollo y jamón ahumado

Ingredientes

4 raciones

1. 250 gramos pasta corta de tu preferencia
2. al gusto Pollo desmenuzado y preparado con vegetales
3. Salsa napolitana o salsa de tomate hecha en casa como para pizza □al gusto
4. al gusto Salsa bechamel
5. Jamón ahumado y queso para gratinar

Paso a paso

1. 1

Cocinar la pasta con agua y sal hasta que estén bien cocidos

2. 2

En una bandeja de hornear (yo lo hice en una redonda refractario) colocar en el fondo primero la bechamel y luego una capa de pasta corta hasta cubrir todo el espacio y agregar el pollo preparado luego la salsa napolitana, después la bechamel y encima pedazos de jamón ahumado

3. 3

Repetir el proceso las veces que sea necesario hasta llenar la bandeja, al final colocar salsa napolitana y queso para gratinar en el horno con unos trozos de margarina encima del queso

4. 4

Dejar dorar antes de sacar del horno, dejar enfriar antes de consumir. Buen provecho!!!

5. 5

Cookpad