

Prepara una deliciosa pasta al cilantro con pollo para este domingo

Hoy El Diario La Mañana te trae esta deliciosa receta de pasta al cilantro con pollo muy fácil de preparar para que sorprendas a todos en casa.

Este menú es para 4 personas y no tardarás más de una hora en hacer la receta.

Los ingredientes son:

2 cucharas de aceite de oliva

1 pechuga de pollo cortada en rodajas

Sal y pimienta

3 dientes de ajo picados

2 cucharadas de jugo de limón

1/4 taza de caldo de pollo

1 cucharada de cilantro fresco picado

2/3 tazas de crema de leche

2/3 tazas de leche

1/2 taza del queso de tu preferencia

1 paquete de spaghetti

Agua de pasta cocida reservada

1 cucharadita de cilantro picado

Luego que tengas todos los ingredientes debes: Colocar el aceite de oliva en una sartén y añadir el pollo, sazona con sal y pimienta. Retira el pollo cuando se haya cocinado. Luego agrega el ajo picado, el jugo de limón y el caldo de pollo. Cocina a fuego alto y mueve hasta que el líquido se reduzca (asegúrate de que el ajo no se queme). Añade el cilantro picado. Incorpora la crema y la leche. Deja hervir y añade el queso, mezcla (hasta que se derrita) y retira del fuego. Posteriormente cuece la pasta de acuerdo a las instrucciones del paquete, escurre y reserva un poco del agua en donde se cocinó. Añade la pasta a la

salsa, junto con la mitad del pollo. Mezcla todo muy bien. Espolvorea la mitad restante del pollo y el cilantro picado.