

Salsa de pollo para pasta

Esta salsa de pollo ideal para pastas es muy fácil, rápida de preparar y perfecta para cuando te sobra pollo del día anterior. Con pimiento, tomate, pimentón y un toque de vino blanco hace que con ingredientes simples tus pastas queden riquísimas!

Ingredientes

Tomate perita en conserva 1 lata, pimiento rojo 1 u, cebolla 1 u, pollo desmenuzado (se utilizó 1 pechuga que quedó del pollo al horno del día anterior), ajo 1 diente, pimentón de la Vera o pimentón ahumado 1/2 cdta, vino blanco o vermouth seco 100 cc, laurel 1 hoja, perejil picado 2 cucharadas y pasta de trigo o pasta sin gluten (se utilizó Fusilli Lunghi = tirabuzón).

Preparación

Cortar la cebolla y el pimiento en cuadrados pequeños.

Saltear en aceite de oliva y cuando la cebolla haya transparentado, fuera del fuego verter el vino blanco o vermouth.

Subir el fuego a máximo y mezclar durante 1 minuto hasta que evapore el alcohol.

Bajar el fuego, añadir el tomate, el ajo, el pimentón, el laurel y mezclar. Cocinar 10 minutos.

Agregar el pollo, sal, pimienta y cocinar 7 minutos revolviendo de tanto en tanto. El pollo se añade en esta etapa para evitar se desmenuce por completo durante la cocción.

Antes de mezclar con la pasta agregar el perejil picado.

Un vez servido verter un hilo de aceite de oliva.

Listo! A disfrutar!

Con información de [Cocinarencasa](#)