



PASTAS CON POLLO CREMOSO AL CURRY

Ingredientes

- 2 Pechugas de pollo cortadas en cubos
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 1 Cebolla cortada en pluma fina
- 1 Diente de ajo cortado finamente
- 1 Bandeja de champiñones cortados en láminas
- 1 Cucharadita de vinagre
- 3 Cucharadas de mostaza
- 1½ Cucharada de caldo líquido TUTOQUE® pollo MAGGI®
- 1 Cucharadita de curry
- 1 Cajita de crema larga vida NESTLÉ®
- 1 Paquete de pastas cocido (canutones)
- Cilantro fresco para decorar



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	320 Kcal
Proteínas:	23.0 g
Grasa Total:	15.0 g
Colesterol:	83.0 mg
H. de Carbono:	13.5 g
Fibra Dietética:	2,2 g
Sodio:	637 mg

Preparación

1.- Calienta una sartén con las dos cucharadas de aceite de oliva a fuego fuerte y deja los cubos de pollo tratando que queden esparcidos evitando amontonarlos en la sartén. Agrega el ajo con la cebolla y saltea durante unos segundos removiendo de vez en cuando.

2.- Luego, agrega al salteado los champiñones y vierte de inmediato el vinagre, las tres cucharadas de mostaza y el caldo líquido TUTOQUE® pollo MAGGI®. Condimenta de inmediato con el curry y cocina durante 5 a 8 minutos removiendo de vez en cuando hasta cocer los vegetales completamente. Una vez listo retira del fuego y agrega la crema NESTLÉ®, revuelve hasta homogenizar todos los ingredientes y reserva.

3.- Cocina las pastas en abundante agua caliente con un toque de sal y una hoja de laurel según las indicaciones del envase. Una vez listas, escúrrelas y devuélvelas a la olla con un toque de aceite para que no se peguen. Agrega a las pastas todo el salteado del paso dos y mezcla hasta juntar ambas preparaciones. Una vez lista, espolvorea cilantro fresco y sirve de inmediato.