



## FETUCCINIS CON POLLO Y CAMARONES A LA CREMA

### Ingredientes

- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 1 Pechuga de pollo cortada en cubos
- 1 Tableta de caldo de ajo y cebolla Come Bien, Vive Bien MAGGI®
- 200 g de Camarones cocidos y pelados
- 3 Cebollines cortados en rodajas
- 1 Bandeja de champiñones cortados en láminas
- 1 Tarro de crema espesa NESTLÉ® (157 g)
- 1 Paquete de fettuccini de espinacas (400 g)
- 1 Cucharada de mantequilla
- Queso rallado para espolvorear
- Pimienta recién molida

### Preparación

1.- En una sartén calienta el aceite de oliva indicado y saltea el pollo durante 5 minutos aprox. hasta dorar todos sus lados, condimenta con la tableta de caldo de ajo y cebolla Come Bien, Vive Bien MAGGI®, previamente desmenuzada y luego agrega los camarones, cebollines y champiñones.

2.- Cocina a fuego fuerte durante 6 minutos hasta cocer todos los ingredientes completamente. Condimenta con un toque de pimienta recién molida. Finalmente y fuera del fuego agrega la crema espesa NESTLÉ® y revuelve nuevamente hasta homogenizar la preparación.

2.- Mientras, cocina los fettuccinis de espinacas en una cacerola con agua caliente según las indicaciones del envase hasta que estén al dente. Una vez listos, escúrrelos y vuélvelos a la olla, añade la mantequilla y mezcla bien. Sírvelos de inmediato acompañados con la salsa y espolvoreados con queso rallado.

### Sugerencia

Puedes agregar a esta preparación perejil picado finamente.



Dificultad:  
Media



Porciones:  
4



Tiempo:  
30 minutos

### Información Nutricional

Energía:	674 Kcal
Proteínas:	3.2 g
Grasa Total:	20.5 g
Colesterol:	68.6 mg
H. de Carbono:	80.0 g
Fibra Dietética:	6.60 g
Sodio:	337 mg