



## PASTAS CON POLLO A LA CREMA

### Ingredientes

- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 1 Pechuga de pollo picada (1 suprema)
- 1 Tableta de caldo de ajo y cebolla Come Bien Vive Bien MAGGI®
- 2 Tazas de cabezas de espárragos cocidas
- 1 Bandeja de tomate cherry partidos en mitades
- 1 Tarro de crema espesa NESTLÉ® (157 g)
- 1 Paquete de espirales u otra pasta al gusto (400 g)
- Laurel
- 1 Cucharada de mantequilla
- Queso rallado para espolvorear (opcional)
- Pimienta y orégano a gusto

### Preparación

1.- En un sartén a fuego medio calienta el aceite de oliva indicado y saltea el pollo durante 5 minutos hasta dorar por todos sus lados, condimenta con la tableta de caldo de ajo y cebolla Come Bien Vive Bien MAGGI® previamente desmenuzada. Agrega los espárragos y los tomates cherry.

2.- Cocina durante 5 minutos revolviendo de vez en cuando y cuando esté cocido, añade la crema espesa NESTLÉ® de una vez y deja que se caliente sin que hierva. Condimenta con un toque de pimienta y orégano a gusto.

3.- Luego, calienta una cacerola con abundante agua caliente, un toque de sal a gusto y aceite. Agrega las pastas y cocínalas según las indicaciones del envase hasta que estén al dente. Una vez listas, escúrrelas y devuélvelas a la olla, agrega la mantequilla y revuelve. Una vez todo listo sirve las pastas bien calientes y bañadas con la salsa. Si deseas espolvorea con un toque de queso parmesano y sirve de inmediato.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
4



Tiempo:  
30 minutos

### Información Nutricional

Energía:	692 Kcal
Proteínas:	38.0 g
Grasa Total:	22.0 g
Colesterol:	101. mg
H. de Carbono:	80.5 g
Fibra Dietética:	3.90 g
Sodio:	341 mg