

Cintas rojas con salsa de pollo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cintas

Sal: A gusto

Harina: 600 grs.

Agua de cocción de remolachas: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Huevos: 5 Unidades

Salsa

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Panceta ahumada: 50 g

Crema de leche: 150 cc

Pata muslo deshuesada: 2 Unidades

Varios

Queso Parmesano Rallado: 100 g

Preparación de la Receta

Cintas

- Realice un volcán con *harina* y ahueque el centro.
- Coloque allí los huevos, sal, pimienta, aceite y agua de *remolacha*.
- Mezcle todos los ingredientes para lograr una masa lisa.
- Amase enérgicamente unos minutos y deje reposar tapada con papel film durante media hora, en la heladera.
- Estire, con la ayuda de un palo de amasar o una maquina de pastas, hasta lograr una masa fina y rectangular.

- Enrolle los extremos de la masa hacia el centro y corte con la ayuda de un cuchillo en tiras del grosor deseado.
- En una olla con abundante agua hirviendo salada cocine la pasta.

Salsa

- Corte la *panceta* ahumada en cubos pequeños.
- Retire la piel del **pollo** y corte en cubos pequeños.
- Corte la *cebolla* de verdeo en cubos pequeños.
- En una sartén, sin materia grasa dore la *panceta* ahumada.
- Incorpore el *pollo*, la *cebolla* de verdeo, sal y pimienta.
- Agregue la *crema* de leche y deje reducir a fuego bajo.
- Al final incorpore la pasta con un poco de líquido de cocción.

Presentación

- Sirva la pasta con la salsa de *pollo* y espolvoree con queso parmesano rallado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cintas-rojas-con-salsa-de-pollo>