Coditos con Pollo



Ingredientes

Aceite De Oliva: 1 cda
Milanesas de pollo: 2 Unidades
Sal y Pimienta: c/n
Morrones: 2 Unidades
Crema de leche: 1 Taza
Pasta: 200 grs
Nueces: 1/4 Taza

Preparación de la Receta

- Asar el *pimiento morrón* directamente sobre fuego directo dando vueltas con una pinza hasta que estén asados, pero no quemados
- Meter en una bolsa de plástico y dejar sudar durante 5 minutos
- Retirar la piel quemada del *chile* con la mano mojada, enjuagándola cada vez que sea necesario
- Retirar las semillas y las venas y reservar.
- Cortar la milanesa de **pollo** en fajitas delgadas
- Salpimentar y reservar.
- *Hervir* agua en una olla, agregar la pasta y un poco de sal y dejar cocer entre 8 y 10 minutos, hasta que esté al dente
- Escurrir y reservar.
- Colocar el *pimiento morrón* asado, la *crema*, sal y pimienta en el vaso de la licuadora y licuar hasta obtener una mezcla homogénea.
- Calentar la cucharada de aceite y cuando esté caliente sofreír las fajitas de *pollo* durante unos minutos o hasta que cambien de *color*, añadir la salsa de *pimiento* y la pasta.
- Revolver bien y retirar del fuego.
- Servir inmediatamente decorado con nuez picada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/coditos-con-pollo