Fideos con Estofado de Pollo



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite: c/n
Ajo picado: 3 Dientes
Hojas de Albahaca: c/n
Manteca: c/n
Pasta fresca de espinaca: 500 grs
Pechugas de pollo cortadas en bocados: 700 grs
Pimienta: c/n
Puerro picado: 2 cdas
Queso rallado: c/n
Sal: c/n
Salsa de tomate: 700 c.c.
Vermouth seco: 2 cdas

Preparación de la Receta

- *Condimentar* con sal y pimienta los bocados de **pollo**.
- *Saltear* en sartén con aceite hasta sellar y retirar los trozos de *pollo* de la sartén.
- Reservar.
- En la misma sartén, rehogar con *manteca ajo* picado y *puerro* picado hasta transparentar.
- Agregar vermut seco, dejar evaporar el alcohol y añadir salsa de tomates, hojas de *albahaca*, sal y pimienta.
- Cocinar 5 minutos e incorporar el *pollo*.
- Continuar la cocción mientras se cocina la pasta.
- Cocinar la pasta fresca en agua hirviendo con sal gruesa.
- Cuando la pasta esté en su punto colar y servir en una fuente amplia.
- Agregar por encima la salsa de *pollo*.
- Terminar con queso rallado y hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fideos-con-estofado-de-pollo