Pasta Corta con Pollo, Crema y Brócoli



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 90 miliitros
Vino Blanco: 200 cc
Chile quebrado: 1 cda
Pasta corta: 400 grs
Queso Parmesano: 2 cdas
Ajo en polvo: 1/2 cda
Carne de pollo molida: 500 grs
Mantequilla: 2 cdas
Pimienta negra molida: c/n
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Cocinar en agua con sal la pasta.
- *Sazonar* la carne molida de **pollo** con la sal, el *chile* quebrado, el *ajo* en polvo, la pimienta negra y el queso parmesano rallado.
- Formar albóndigas y sellarlas en aceite caliente
- Reservar.
- En la misma sartén *saltear* el **brócoli**, agregar el *chile* quebrado y *sazonar* con sal.
- Verter el vino blanco, la **crema** y la pasta escurrida y la *mantequilla*
- Cocinar por 5 minutos más.
- Servir con queso parmesano espolvoreado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-corta-con-pollo-crema-y-brocoli