

Penne con pollo y morrones

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Morrón amarillo: 1/2 Unidad

Sal: A gusto

Morrón Verde: 1/2 Unidad

Pimienta: A gusto

Pechugas de pollo: 2 Unidades

Morrón colorado: 1/2 Unidad

Fondo de ave: 30 cc

Hígados de pollo: 200 Unidades

Aceite De Oliva: 1 cda.

Penne: 400 g

Preparación de la Receta

- Cocine la pasta en abundante agua salada.
- En una sartén con aceite de oliva selle los hígados.
- Reserve.
- Abra los morrones al medio, elimine las nervaduras y las semillas.
- Corte los morrones en bastones.
- Corte la pechuga en trozos regulares.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los morrones.
- Tape y termine la cocción a fuego bajo.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue el **pollo** y dore.
- Rocíe con el fondo de ave.
- Agregue la pasta y los hígados.

Presentación

- Sirva en platos hondos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/penne-con-pollo-y-morrones>