

www.lavidaesdulce.net

Los mejores tallarines con pollo lejos!!!! Es que se mueren lo que son, muy , pero muy ricos y repletos de sabor, lo mejor de todo es que son entretenidos y pasamos de un plato de tallarines con pollo típico que se comen en la semana a un plato increíble de tallarines con pollo, difíciles de olvidar.

Les cuento que yo compro el pollo asado entero del supermercado, sobre todo cuando esta en oferta jajajaja y lo uso para infinitas cosas, los tutos se los doy a mi familia con cualquier acompañamiento y la pechuga la desmenuzo y la uso para quesadillas, para echarle a los nachos, para hacer sándwich....para lo que se me ocurra! Esta vez la use para los tallarines y de verdad que quedaron espectaculares, la pechuga asada tiene ese toque de humo y brasas que la que uno hace en la casa no tiene, así que les recomiendo comprarla echa, además que no es tan cara y nos ahorramos bastante trabajo.

Los quesos y el yoghurt griego le dan otro toque especial y entretenido a esta receta, se mezclan a la perfección, es verdad que es contundente, pero es un buen plato energético para empezar la semana.

Tienen que hacer esta receta, va a ser una sorpresa esta semana para todos , también para uno, yo personalmente me los devore!!!!

La Mejor Pasta con Pollo

- 1 paquete de 400 gramos de tu pasta favorita
- 1/2 pechuga de pollo asada y desmenuzada (yo compro el pollo asado del supermercado)
- 2 yoghurt griegos
- 1/2 pan de queso crema
- 3/4 taza de leche
- 2 cucharadas de perejil
- 1 paquete de queso parmessano rallado de 40 gramos
- 1/2 taza de queso mozzarella

Preparar los tallarines según las instrucciones del paquete, antes de colar reservar al menos un cuarto de taza del agua de la cocción.

En un sartén grande derretir el queso crema revolviendo constantemente agregar el yoghurt la leche y los dos quesos (parmessano y mozzarella), cuando los quesos estén derretidos y tengas una consistencia de salsa homogénea sin grumos, agregar el pollo asado desmenuzado y el perejil, luego agregar los tallarines cocidos revolver y corregir la consistencia con el agua reservada.

Servir de inmediato.