

Pasta con Pollo y Salsa de Zapallo Gratinada

Receta

Para la Salsa de Zapallo.....

1 cda. de mantequilla
1 cebolla picada en cuadraditos
2 tazas de pure de zapallo (receta al final)
1 taza de caldo de pollo
1 taza de leche
1/4 taza de aceite de oliva
1 cdita. de sal
1 pizca de nuez moscada
pimienta

Para la Pasta.....

1 paquete de 400 grs. de pasta (resortitos, penne...la que tengan a mano)
2 pechugas deshuesadas
2 hojas de salvia
1 taza de queso mozzarella rallado o otro queso que se derrita bien (gauda, mantecoso o cheddar)
1/4 taza de queso parmesano
tocino picado dorado (opcional) yo use 4 tajadas

Precalentar el horno a 180 grados y aceitar o enmantequillar un pirex grande, reservar.

Derretir la mantequilla en un sartén y freir la cebolla hasta que esté bien dorada, reservar.

Poner las pechugas de pollo a cocer en agua con sal y las hojas de salvia, 20 minutos aprox. Cuando estén listas sacar y desmenuzar con tenedor. Guardar el caldo para la salsa.

En un bol mezclar el puré de zapallo, caldo de pollo, leche, aceite de oliva, sal, nuez moscada y pimienta, reservar.

Preparar la pasta según las instrucciones del paquete y disminuirle 2 minutos. Por ejemplo si dice de 9 a 11 minutos yo la puse 7 para que se termine de cocer en el horno.

Mezclar la pasta cocida con el pollo, el tocino que queramos y la salsa. Luego echar el queso mozzarella, poner todo en el pyrex reservado y echar el queso parmesano para gratinar. Llevar al horno de 15 a 20 minutos hasta que la salsa este bien caliente y el queso este derretido.

Para el puré de zapallo...

Precalentar el horno a 200 grados, forrar la bandeja del horno con papel aluminio, rociar con aceite spray o aceite de oliva, cortar el zapallo en gajos grandes y pelar. Poner los gajos en el horno y hornear por aprox. 20 minutos, enterrar un mondadientes para ver que este bien blando. Meter a la procesadora para moler y listo. Con medio zapallo mediano alcanza para las dos tazas. Si te sobre se puede guardar en el refrigerador durante una semana y también se puede congelar.