

Este plato de comida fue un éxito total en mi casa, muy sabroso, llenador y reconfortante...no quedo nada, se los devoraron! Este plato de pastas con mucho queso y sabor requiere cero esfuerzo....se hace en una olla sin necesidad de colar y ensuciar la cocina entera! A probar esta deliciosa y acogedora receta, van a quedar como reyes!

Pasta Ranch con Pollo (Usando solo una Olla)

Receta

8 lonjas de tocino picado en cubos
4 tazas de caldo de pollo (una caluga por 4 tazas)
2 tazas de leche
3 pechugas de pollo deshuesadas picadas
1 paquete de pasta, yo use espirales
1/2 taza de salsa Ranch
2 tazas de queso cheddar rallado
4 cdas. de perejil
sal y pimienta

Calentar una olla a temperatura media, poner el tocino picado y freír, no agregar aceite ya que el tocino se fríe con su propia grasa, cuando este crujiente sacar de la olla. Botar el aceite que dejo el tocino en la olla si es mucho, ocupar solo una cucharada para freír el pollo, cocinar el pollo en el aceite del tocino, que este bien cocido .

Poner en la olla el caldo de pollo, la leche y la salsa ranch, agregar el tocino y guardar un poco para decorar, esperar a que suelte el primer hervor y agregar la pasta, salpimentar y cocinar de 13-15 minutos, hasta que la pasta este suave y se evaporen los líquidos, revolver ocasionalmente para que la pasta no se pegue en el fondo. Sacar la pasta del fuego cuando este lista y agregar las dos tazas de queso cheddar, tapar la olla y dejar reposar por 2 minutos, luego servir espolvoreando con el tocino y perejil.