Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Macarrones chup chup de la abuela Reme

4 raciones · 496 kcal

Ingredientes

- **1** bote de tomate
- Pasta, yo he utilizado plumas
- **1** pechuga de pollo cortada en dados
- **1** cebolla cortada en brunoise
- **3 dientes** de ajo rallados
- Aove
- Vino blanco
- Sal
- Pimienta molida

POR RACIÓN

Proteínas	**24 g**
Grasas	**10 g**
Hidratos	**71 g**
Fibra	**4,5 g**

Elaboración

1. En una cacerola baja con un chorrito de aove ponemos el pollo, sal y pimienta, salteamos, y cuando esté doradito agregamos un chorrito de vino blanco.
2. Una vez haya reducido el vino, retiramos el pollo y reservamos.
3. En la misma cacerola ponemos la cebolla, los ajos y un poco de sal, pochamos y mientras hervimos los macarrones.
4. Agregamos el pollo a la cacerola, los macarrones y nuestro tomate frito Vega Baja, que le dará un sabor increíble, removemos bien, tapamos y dejamos cocinando unos 10 min. más, para que haga el chup chup.
5. Una vez pasado el tiempo, servimos.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya