Gotxei



PLATOS PRINCIPALES

Macarrones a lo abu

1 ración · 904 kcal

Ingredientes

- Caldo de verduras
- **1** zanahoria
- **1/3** Cebolla
- **1/3** Puerro
- **50g** pasta de espelta
- **3** muslos de pollo
- **1 puñado** de cantharellus deshidratadas
- Especias: comino, ajo, pimienta

POR RACIÓN

Proteínas	**75 g**
Grasas	**41 g**
Hidratos	**61 g**
Fibra	**11 g**

Elaboración

1. Ponemos el caldo a hervir a fuego alto.
2. Echamos las verduras picadas y las dejamos 10'.
3. Añadimos el resto de ingredientes; especias, pasta y pollo y lo dejamos cocinar durante 15' aprox.
4. Por último añadimos las setas, 5' con el fuego a tope y otros 5' a fuego bajo y listo!

RECOMENDACIONES

Si no sois muy fans del comino lo podéis omitir, a mi me flipa y me parece que le da un toque junto con las setas.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei