

Penne Cremoso con Tomates Secos



Sirve:

6 raciones

Pieza:

3 Qt./2.8 L Sauce Pan with Cover

3 Qt./2.8 L Perforated Basket

11" Large Skillet with Cover

Valora: ★★★★★

[Agregar un Comentario](#)

Preparación :

1. Cocina la pasta siguiendo las indicaciones del envase.
Escurre bien.
2. Precalienta la sartén grande a fuego medio. Cuando al salpicar varias gotas de agua, resbalan y chisporrotean, añade el pollo. Cocina removiendo durante 5 minutos o hasta que las tiras de pollo estén ligeramente doradas.
3. Añade los tomates secos, tomates de lata, nata y queso. Cocina a fuego lento, removiendo constantemente hasta que todo quede bien mezclado. Reduce el fuego a bajo y cocina durante 5 minutos.
4. Añade la pasta y mezcla suavemente para cubrir. Sirve con queso parmesano adicional, si lo deseas.

Información nutricional por ración

Calorías: 243

Grasa Total: 6g

Grasa 3g

Saturada:

Colesterol: 50mg

Sodio: 262mg

Carbohidratos: 25g

Fibra 2g

Dietética:

Azúcar: 2g

Proteína: 21g

Análisis nutricional calculado usando nata baja en grasa.