Receta de Tallarines Con Carne Y Verduras

22 Abr 2014

Buenos días, para hoy viernes os voy a dejar esta receta de pasta, esta vez van a ser tallarines aunque lo podéis cambiar por espaguetis si así lo deseáis.

Ingredientes

- Tallarines, una bolsa de 250gr.
- Orégano
- Pimienta molida
- Carne magra de pollo, una pechuga troceada
- Pimientos verdes, dos medianos
- Una cebolla pequeña
- Calabacín, uno pequeño

Modo de Preparación

1. Poner agua a hervir con sal y orégano, y cuando esté hirviendo echar los tallarines, cocer y dejar escurriendo
2. En una sartén, calentar un poco de aceite y freír los pimientos en tiritas, la cebolla en trocitos y el calabacín en cuadraditos pequeños
3. Cuando empiece a freírse añadir el pollo en trozos no muy grandes, espolvorear un poco de pimienta molida y sal
4. Cuando esté bien frito, añadir los tallarines y remover bien para que se mezcle
5. Volcar en una fuente y servir.