Receta de Tallarines al Ajillo con Pollo

05 Abr 2016



Buenos días a tod@s, hoy de nuevo os dejo una receta de pasta, en esta ocasión son unos **Tallarines al Ajillo con Pollo**, como en casa no quieren tomarlos con tomate, pues se los preparo así y nos gustan mucho a tod@s, espero que os gusten también a vosotr@s.

Ingredientes

- Tallarines (según comensales)
- Pechuga de pollo (una)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Sal
- Pastilla de caldo
- Aceite de oliva
- Mayonesa o salsa de soja (opcional)

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola al fuego con agua, un poco de sal y una pastilla de caldo, dejar que rompa a hervir
2. Cuando esté hirviendo, echar los tallarines y dejar cocer, removiendo de vez en cuando, hasta que estén cocidos, dejar al dente, escurrir y reservar
3. Partir la pechuga de pollo en tiritas a vuestro gusto y echarle un poco de sal y pimienta
4. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír los ajos picados y después echar las tiritas de pollo, remover hasta que se refrían sin que se doren demasiado
5. Añadir a la sartén los tallarines y remover para que se mezclen con el pollo
6. Servir a continuación y tomar solos o acompañados de un poco de mayonesa
7. Podéis echar un chorrito de salsa de soja y dejar unos minutos más al fuego
8. Acompañar de una ensalada y....buen provecho!!!