



Ensalada de argollitas con pollo y brócoli

Ensalada de Argollitas Doria con Pollo y Brócoli

Ingredientes

- 1 Paquete de Argollitas Doria de 250gr
- 80gr de Mantequilla
- 3 Dientes de Ajo picados
- 2 Pechugas de Pollo Deshuesadas
- 1 Manojó de Brócoli
- ½ Pimentón rojo
- Sal y Pimienta al gusto
- Queso Rallado al gusto

Preparación

1. Agregamos abundante agua en una olla y ponemos a cocinar las Argollitas Doria por un tiempo aproximado de 9 a 12 minutos. Siempre recordando que debemos agregar por 1 litro de agua 1 cucharadita de sal por cada 100 g de pasta.
2. En una tabla cortamos el pollo en cuadrados y el pimentón en cubitos. En un sartén ponemos la mantequilla junto con el ajo y las pechugas de pollo a cocinar. Agregamos el pimentón en cubitos, sal y pimienta al gusto.
3. Mientras se cocina el pollo, en una olla ponemos el brócoli con agua y una pizca de sal y pimienta al gusto para empezar la cocción, lo dejamos aproximadamente unos 3 minutos.
4. Lo añadimos al sartén junto con el pollo para que termine la cocción y por ultimo agregamos las Argollitas Doria.
5. Para acompañar las Argollitas Doria ponemos a freír en una olla con aceite las rodajas de plátano maduro, esperamos a que estén doradas por ambos lados y las retiramos.
6. Servimos y acompañamos con las tajadas de plátano maduro. Esparcimos queso rallado al gusto.

Acompañamiento:

Plátano maduro en rodajas
 Aceite vegetal