



Bucatini Doria con salsa de tomate y pollo



Ingredientes

- 250 gr de pechuga de pollo
 - 1 Zanahoria
 - 1 Cebolla
 - 1 manojo de perejil
- 200 gr de pasta de tomate pelado
 - 2 dientes de ajo
 - 1 cucharada azúcar
 - 1 Pizca orégano
- 2 cucharadas de aceite vegetal
 - 1 pizca de sal
- 200 gr de Bucatini Doria

Preparación

1. Empezaremos por hervir el agua para la preparación de los bucatini. Una vez el agua haga burbujas adicionamos sal al gusto y agregamos la pasta. Dejaremos cocinar a fuego alto.
2. Cortamos en cuadritos las cebollas, el ajo y la zanahoria.
3. Ahora en una sartén con aceite sofreímos la pechuga, cuando esté dorada por ambos lados, la picamos y la separamos, guardándola hasta el final de la preparación. En la misma sartén traemos los vegetales que antes cortamos.
4. Entre tanto cortamos en forma de cruz la piel de un tomate, lo pasamos durante 1 minuto por agua hervida y le quitamos la piel, luego lo machacamos.
5. En una olla aparte freímos el tomate con una cucharada de azúcar para evitar su acidez, unos

minutos después adicionamos el tomate y el pollo a la sartén con vegetales.

6. Cuando la pasta esté al dente, la escurrimos y mezclamos con las verduras y el pollo.

7. A continuación servimos y adicionamos un poco de orégano y perejil encima de nuestra preparación. Perfecta para el almuerzo de nuestros hijos con Pastas Doria.