



Verduras salteadas con pollo y Tornillos Verduras Doria



Ingredientes

- 1 paquete de Tornillos Verduras Doria por 500 gr
 - 1 cebolla cabezona roja
 - 1 brócoli
 - 1 diente de ajo picado
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 3 ramitas de espinaca picada
- 2 calabacines verdes picados
 - 2 zanahorias en julianas
- 2 pechugas de pollo cortadas en cubos
 - 20 gr de mantequilla
 - Salsa soya al gusto
 - Sal al gusto
 - Pimienta al gusto

Preparación

1. Cocinamos los Tornillos Verduras Doria de 10 a 13 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que debemos usar 1 litro de agua mezclado con 1 cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta.
2. Mientras se cocina la pasta, en un sartén con el aceite caliente empezamos a sofreír las verduras. Primero agregamos la mantequilla con la cebolla y el ajo, después seguimos con la zanahoria, el pimentón y el pollo.
3. Cuando el pollo ya esté cocinado agregamos el brócoli, la espinaca, cocinamos unos minutos más y agregamos la salsa soya, rectificamos sal y pimienta al gusto.
4. Una vez terminada la cocción de los Tornillos Verduras Doria, los escurrimos muy bien, se los agregamos a las verduras y mezclamos.

5. Servimos en un plato.