



Spaghetti con pollo

Spaghetti con pollo unknown

Ingredientes

- ½ pechuga de pollo
- 1 manotada de hojas de albahaca
- 1 cucharada de mantequilla
- 160g de spaghetti Doria
- Sal y pimienta al gusto
- Zumo de ½ limón
- Ralladura de 1 limón
- Queso parmesano al gusto

Preparación

1. Cocinar la pasta en abundante agua y con ½ cucharadita de sal durante el tiempo indicado en el empaque.
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva asar la pechuga de pollo salpimentada, hasta que esté cocida, agregar el zumo de limón y cortar en tajadas la pechuga.
3. Cuando la pasta esté lista, escurrir, regresar a la olla y agregar la mantequilla y la ralladura del limón.
4. Servir con el pollo y las hojas de albahaca y queso al gusto