

PASTA EN SALSA DE CHAMPIÑONES

Porciones: 4



30 min

INGREDIENTES

- 1 lata de 380g de Champiñones Rebanados.
- 200g de pasta cocida, forma de tornillo.
- 40g de muslo de pollo cocido cortado en cubos.
- 2 cdas de fécula de maíz.
- 1/2 lata de leche evaporada.
- 1 tz de agua.
- Aceite de maíz.
- Sal y pimienta.
- Consomé de pollo.
- Cebolla en polvo.

PROCEDIMIENTO

En un bowl, vierte la fécula de maíz, la leche evaporada, el agua y mezcla. Reserva.

En un sartén con 2 cdas de aceite fríe los Champiñones, agrega la mezcla antes preparada y sazona al gusto con un poco de sal, consomé de pollo, pimienta y cebolla en polvo. Mezcla.



Agrega el pollo y la pasta y vuelve a mezclar calentando por unos min.

Consiente a los tuyos con MONTEBLANCO.



Video receta

www.monteblando.com.mx

  @monteblando.mx