

TALLARINES CON SALSA BLANCA DE POLLO Y ALBAHACA

INGREDIENTES

(4 personas)

500 gr de Tallarines

Queso parmesano

Para la Salsa

4 Filetes de pechuga de pollo cortado en tiras

2 Brick grande de crema de leche o nata

1 cebolla cortada en cuadritos

1 Calabacín cortado en tiras (opcional)

Albahaca fresca picada en tiras

Sal y pimienta

Salsa inglesa

PREPARACIÓN

Preparar los tallarines tal y como indican en el empaque.

Aparte salpimentamos el pollo

En una sartén sofreímos la cebolla. Una vez pochada la cebolla añadimos el pollo cortado en tiras, y doramos, luego agregamos los calabacines (opcional) y dejamos unos min, añadimos la crema de leche, un chorrito de salsa inglesa y corregimos de sal y pimienta, cuando la salsa haya espesado un poco colocamos la albahaca y retiramos del fuego.

Mezclamos los tallarines con la salsa blanca de pollo y albahaca y servimos con queso parmesano.

