



CAZUELA DE POLLO A LA PARMESANA

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 pechugas de pollo limpias y en cubos
- Sal y pimienta al gusto
- 5 tazas (400 gr) de pasta tortiglioni cruda
- 3 tazas de salsa de jitomate (800 gr)
- 4 tazas de caldo de pollo (1 litro)
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 1 cucharadita de mejorana seca
- 4 hojas de laurel
- 1 taza de pan molido (200 gr)
- 1 ½ tazas (140 gr) queso parmesano rallado
- ½ taza de perejil picado (100 gr)

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Enmantequilla un refractario grande.
2. Salpimenta el pollo y mézclalo con la pasta cruda. Colócalos en el refractario.
3. Aparte, mezcla la salsa de jitomate con el caldo de pollo, el tomillo, la mejorana y las hojas de laurel. Vierte sobre el pollo y la pasta.
4. Tapa con papel aluminio y hornea por 1 hora o hasta que la pasta esté suave.
5. Mezcla el pan molido con el queso parmesano y el perejil. Retira el papel aluminio y espolvorea para cubrir la pasta y el pollo. Regresa al horno por 15 minutos o hasta que se gratine.
6. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Tiempo de Horneado:

1 hora 15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4

1 / 1