

PASTA AL ÓLEO CON POLLO

Ingredientes:

- 500 g de pasta spaghetti cocida
- 2 dientes de ajo picado
- 150 ml de aceite de oliva
- 250 g de queso parmesano rallado grueso
- 2 cucharadas de perejil finamente picado
- Sal gruesa
- Pimienta
- 1 pechuga de pollo asada y cortada en fajitas

Procedimiento:

1. En una sartén coloca el aceite de oliva y fríe el ajo, a fuego bajo, hasta dorar.
2. Agrega la pasta y saltea durante 2 minutos, sazona con sal y pimienta y retira del fuego.
3. Sirve con el perejil espolvoreado, el queso parmesano y acompañado del pollo.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4