



## PASTA CON POLLO EN SALSA DE CILANTRO

### Ingredientes:

- 3 cucharadas de mantequilla
- 3 cucharadas de cebolla picada
- 1 taza de leche (250 ml)
- ½ taza de agua (125 ml)
- 2 tazas de hojas de cilantro, lavadas y desinfectadas
- 1 paquete de queso crema (190 g)
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 500 g pasta tagliatelle, cocida y escurrida
- 300 g de pechuga de pollo cortada en cubos

### Procedimiento:

1. Calienta la mantequilla y sofríe la cebolla. Reserva.
2. Licúa la leche con la cebolla, el agua, el cilantro, el queso y el consomé cuela y regresa al fuego, deja cocinar por 10 minutos o hasta que espese ligeramente. Retira del fuego. Reserva
3. Asa el pollo y mezcla con la pasta sirve bañándola con la salsa de cilantro y ofrece.

**Tiempo de preparación:**

30 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4