Macarrones con Pollo

A.1 libra de macarrones
2 litros de agua
1 cucharada de sal
unas gotas de aceite

B.3 pechugas de pollo picado en trocitos
2 dientes de ajo machacados
1 cucharadita de vinagre
2 cucharadita de sal

C.2 cucharadas de aceite de oliva
3 cucharadas de sofrito básico
½ taza de salsa de tomate
1 cebolla pequeña picadita
2 cucharadas de salsa para espageti
2 cucharadas de caldo básico de pollo (puedes usar cubitos)
queso parmesano rallado

1. Pon a hervir el agua con la sal y el aceite. Cuando esté hirviendo añade los macarrones. Deja hervir 15 minutos.

2. Escurre y enjuaga en agua fría. Vuelve a escurrir bien.

3. Prepara la carne adobándola con ingredientes incluídos en B, déjala reposar por ½ hora para que coja el gusto.

4. En un caldero pon el aceite y cuando esté caliente añde la cebolla, luego el sofrito, mezclando bien. Baja el fuego, añade la salsa de tomate y la salsa de espageti junto con el caldo.

5. Agrega las pechugas cortadas en cuadros y deja cocinar por 30 minutos, a fuego bajo, bien tapado.

6. Agrega esta salsa a los macarrones y mezcla bien. Puedes añadir el queso parmesano rallado y mezclar con los macarrones, o servir los macarrones y polvorear

individualmente.

Aportada por Carmen Rivera Olivo