

Lacitos con pollo brócoli y pimiento rojo asado



Ingredientes:

- 4 cucharada de aceite de oliva
- 5 cucharadas de mantequilla
- 3 dientes de ajo picados muy finos
- 450 g de pechuga de pollo deshuesada y sin piel, cortada en dados
- ¼ de cucharadita de copos de guindilla seca
- sal y pimienta
- 450 g de ramitos pequeños de brócoli
- 300 g de lacitos o espirales secos
- 175 g de pimientos rojos asados en conserva, escurridos y cortados en dados
- 275 ml de caldo de pollo
- parmesano recién rallado, para servir

Preparación:

Lleve agua con sal a ebullición en una cacerola grande. Entre tanto, eche el aceite de oliva y la mantequilla en una sartén grande y fría el ajo a fuego entre medio y bajo hasta que empiece a adquirir color.

Incorpore los dados de pollo, suba la temperatura y saltéelos de 4 a 5 minutos o hasta que cambien de color. Añada los copos de guindilla y salpimiéntelo. Retírelo del fuego.

Escalde el brócoli en el agua hirviendo y déjelo cocer 2 minutos o hasta que esté tierno, pero aún crujiente. Retírelo con una espumadera y resérvelo. Deje que el agua vuelva a hervir y cueza la pasta de lacitos al dente.

Lacitos con pollo brócoli y pimiento rojo asado

Escúrrala y añádala a la mezcla de pollo de la sartén. Incorpore el brócoli y el pimiento asado, seguidos del caldo.

Déjelo cocer todo a fuego entre medio y alto, removiendo con frecuencia, hasta que gran parte del líquido haya sido absorbido.

Sirva el plato espolvoreado con el parmesano.