



Linguini con Pollo al Limón

Una receta cremosa de pasta con pollo que es delicioso en cualquier época del año .



 4 Tiempo

 35 Porciones

Ingredientes

Preparación

- 1 lata (8.5 oz) de **Guisantes y Zanahorias Del Monte® ó Habichuelas (ejotes/vainicas) Sazonadas con Ajo Del Monte ®**
- 6 oz de pasta linguini o pasta larga de su elección
- 8 oz de corazones de alcachofas
- 4 mitades de pechuga de pollo sin piel (1 1/2 lb.)
- 2 cucharaditas de limón
- 1 cucharada de aceite de oliva
- ¼ taza de agua
- 1 lata (12 oz) de leche evaporada sin grasa
- 8 oz de queso crema , cortar en cubos y ablandar
- ¼ taza de queso parmesano rallado , dividido
- Limón en cuñas, opcional
- Sal y pimienta al gusto

- Cocine la pasta al dente, añadiendo los corazones de alcachofa en los últimos 5 minutos de cocción. Escorra la pasta, cubra y mantenga caliente.
- Mientras tanto, sazone ambos lados de las pechugas de pollo con limón y sazónador para pollo. Caliente el aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. Cocine el pollo de 10 a 12 minutos o hasta que ya no esté rosado en el interior. Retire el pollo a una tabla de cortar y córtelo en juliana. Cubra y mantenga caliente.
- Añada agua a la sartén, revolviendo para raspar los pedacitos dorados. Agregue la leche evaporada, queso crema, 3 cucharadas de queso parmesano, sal y pimienta. Revuelva constantemente a fuego medio de 3 a 5 minutos o hasta que el queso se derrita y la salsa comience a espesar.
- Agregue la pasta linguini y los guisantes con zanahorias ó habichuelas verdes a la sartén. Cocine por 2 minutos y sirva en una cacerola o divida en 4 porciones. Cubra con las pechugas de pollo y el queso parmesano restante. Sirva con rodajas de limón restantes, para un toque de decoración.