Cacerola de Pollo Parmesano

30 Tiempo

4 Porciones

Ingredientes

- 1 bolsa (14.5oz) de
- 1 bolsa 2 latas (14.5 oz) de **Tomates cortados en cubitos sin sal añadida Del Monte®,** sin escurrir
- 1 lata (14.5 oz) **Zanahorias en rebanadas Del Monte®** (Sliced Carrots Del Monte®), escurridas
- 3 tazas de pasta corta rotini o fusilli seca
- 4 mitades de pechuga de pollo sin piel, 1 ½ lb
- 1½ cucharaditas de orégano seco ó 2 cucharadas de orégano fresco dividido
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- 2 cucharadas de queso rallado parmesano
- ½ taza de trocitos de pan de ajo finamente triturado

Preparación

- Combine los tomates cortados en cubitos, salsa de tomate, zanahorias, 1 cucharadita de orégano, ajo en polvo y 3/4 de taza de agua en una sartén profunda de 12 pulgadas. Una vez esté hirviendo, añada la salsa y los tomates; remueva y reduzca a fuego lento.
- Coloque las pechugas de pollo sobre la pasta. Tape y cocine a fuego medio-bajo durante 10 minutos. Dé vuelta el pollo y revuelva la pasta. Espolvoree el pollo con queso parmesano y orégano restante. Tape y cocine a fuego lento otros 5 a 10 minutos o hasta que la pasta está al dente y el pollo ya no esté rosado en el interior.
- Agregue trocitos de pan antes de servir. Revuelva suavemente la pasta y sazone al gusto con sal y pimienta, si lo desea.

Para darle un toque diferente: Sustituya las Zanahorias en rebanadas Del Monte® por por 1 lata de 14.5-15 oz. de Habichuelas (Ejotes / Vainicas) cortadas Del Monte® o Guisantes dulces Del Monte®.

© Del Monte® y Del Monte® logo son marcas registradas de Del Monte Foods, Inc. y usadas bajo licencia.