

# MACARRONES CON POLLO A LA SALSA DE PUERROS



ALMUERZO

## INGREDIENTES

### 4 PERSONAS

- 150 g de Queso Gouda tierno Castillo de Holanda
- 300 g de macarrones
- 4 pechugas de pollo (deshuesadas)
- 150 g de puerros (ya cortados)
- 1/4 l de nata líquida
- Mantequilla
- Sal y pimienta
- Cebollino cortado

**Plato equilibrado en proteínas, hidratos de carbono y vitaminas, con alto contenido en calcio. Ideal como almuerzo tanto para niños como para adultos. 572 Kcal/persona.**

## PREPARACIÓN

1. Poner a hervir la pasta en abundante agua con sal y un poquito de aceite.
2. Mientras, freír en una sartén las pechugas con la mantequilla hasta que estén bien doradas. Retirar y envolver en papel de aluminio para mantenerlas calientes.
3. En la misma sartén, sofreír los puerros cortados en tiras finas. Cuando estén doraditos, reservar unos cuantos para adornar y añadir al resto la crema de leche y el queso Gouda, removiendo hasta que se funda el queso. Salpimentar.
4. Colar los macarrones y mezclarlos con la salsa. Servir en platos individuales.
5. Colocar sobre los macarrones una pechuga cortada en juliana, de la que habremos reservado un par de trozos grandes para decorar. Espolvorear con el cebollino y servir.

