

## PASTA CON POLLO, BRÓCOLI Y BACON



### Ingredientes:

- ✓ 1 pechuga de pollo grande
- ✓ 3 dientes de ajo picados
- ✓ 100 ml. de nata para cocinar
- ✓ 100 ml. de leche
- ✓ 1 puñado de mozzarella
- ✓ 200 gr. de fetuccini
- ✓ 100 gr. de brócoli
- ✓ 100 gr. de bacon en tiras
- ✓ Sal y pimienta
- ✓ Aceite de Oliva Virgen Extra Excelencia La Masía

### Preparación:

- Paso 1** En una cazuela con agua y sal, cocemos la pasta. Hacemos lo mismo en otro cazo con 100 gr. de brócoli. Mientras, en una sartén amplia con Aceite de Oliva Virgen Extra Excelencia La Masía, cocinamos 1 pechuga de pollo salpimentada a fuego alto 2-4 minutos por cada lado. Reservamos.
- Paso 2** En la misma sartén con un poco de aceite Excelencia, cocinamos 100 gr. de bacon en tiras. Añadimos 3 dientes de ajo picados y los cocinamos evitando que se doren. Agregamos 100 ml. de nata para cocinar, 100 ml. de leche y llevamos a ebullición. Añadimos un puñado de mozzarella rallada y removemos hasta que se derrita.
- Paso 3** Incorporamos a la sartén la pasta cocida y el brócoli. Salpimentamos y mezclamos. Añadimos el pollo troceado y removemos. Servimos.

**Notas:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_