

## Ingredientes

Pechuga de pollo: 250g

Cebolla: 1

Ajo: 2 dientes

Caldo de pollo: 600ml

Ajo en polvo: 1/2 cdta

Orégano: 1/2 cdta

Pimentón picante: 1/2 cdta

Pimienta: 1/2 cdta

Pasta de tomate: 50g

Nata: 50ml

Pasta: 200g

Cebolla en polvo: 1/2 cdta

Tomillo: 1/2 cdta

Pimentón dulce: 1/2 cdta

Sal: 1/2 cdta

Aceite

## Instrucciones

- Cortar el pollo en trozos de bocado y condimentar con la cebolla y ajo a polvo, tomillo, orégano, los pimentones, pimienta y sal
- En una olla con aceite, marcar el pollo y retirar
- Pochar la cebolla picada junto al ajo rallado
- Añadir la pasta de tomate, la nata y el caldo y llevar todo a ebullición a fuego medio
- Reintroducir el pollo, echar la pasta y cocinar