

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Pollo con Champiñones

Para almorzar



25 septiembre, 2020

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

Pollo con Champiñones

En esta oportunidad te traemos una preparación deliciosa y muy tradicional en los hogares colombianos: pasta con pollo y champiñones. Y es que este sabor nos recuerda a nuestras mamás, aunque es una excelente opción para hacerle a nuestros hijos, nos lleva a momentos especiales en familia porque es uno de esos platos que no nos cansamos de disfrutar una y otra vez, que nos alegran en día cada vez que lo servimos en nuestra mesa. Decidimos darle un toque especial y gourmet a esta receta de pollo con champiñones. Las notas ácidas del vino van muy bien con esa salsa cremosa de queso en donde los tomates y la albahaca son protagonistas. Esta es una manera alternativa de hacer esta preparación y lo mejor es que necesitas muy pocos ingredientes que consigues fácilmente, además no te quitará mucho tiempo en la cocina, ya que prepararla no te tomará más de 20 minutos. Así que vamos a hacerla, a dejar salir nuestro chef interior y a disfrutarla con esas personas que más queremos ¡Les encantará!

20 min.

4 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- 500 gramos de [Pasta en tornillo](#)
- 3 cucharaditas de Aceite de Oliva
- 1 pizca de Sal

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

- Hojas de albahaca al gusto
- 1 manojo de cilantro

Preparación

Cómo hacer esta deliciosa pasta de pollo con champiñones paso a paso:

1. Lo primero que vamos a hacer para preparar esta deliciosa receta, es tomar una olla profunda, vierte agua hasta un poco más de la mitad de la olla, agrega una cucharada de aceite de oliva y una cucharadita de sal. Deja hervir y agrega la Pasta en Tornillo Doria, el cilantro al gusto y retira cuando la pasta esté al dente.
2. En una sartén, agrega la mantequilla, corta el tomate en cubitos o julianas y agrégalo, por último, el Pollo con Champiñones al Vino Zenú. Sofríe y ve revolviendo constantemente, cuando todo esté doradito o a tu gusto, apaga en fuego y reserva.
3. En un recipiente profundo, agrega la pasta que ya habías cocinado previamente con la mezcla de tomate y el Pollo con Champiñones al Vino, agrega pimienta, hojas de albahaca, queso parmesano y sal al gusto. Revuelve hasta que esté todo bien integrado y sirve con un poco más de queso parmesano por encima. Puedes acompañar tu pasta con pan francés o el que más te guste. ¡Ahora sí, a disfrutar!

Tip

Aplica este tip y acompaña esta [receta Zenú](#) con una deliciosa ensalada con [practicarne Zenú](#), champiñones y [maíz Zenú](#), ¡una receta fácil de hacer!

Descubre esta receta en nuestro canal de [YouTube Alimentos Zenú](#)

Si te antojaste de otra receta con pollo, mira ésta [receta de pollo al horno](#) con papas en cascós Zenú.

Ensalada con PractiCarne, Champiñones y M...



Productos relacionados

 COMPRAR PRODUCTOS ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO



Pollo Con Champiñones Al Vino Zenu

También te puede gustar



17 julio, 2019

Pollo con nuggets con arroz en tocineta

Una opción rápida de preparación y con mucho sabor. Sorprende a tus invitados...

[Conoce más](#) →

17 julio, 2019

Ensalada de Vegetales

Una opción vegetariana para que disfrutes el sabor de estos ingredientes...

[Conoce más](#) →

17 julio, 2019

Espagueti con PractiCarne y champiñones

Esta receta aparte de ser exquisita es rápida y nutritiva...

[Conoce más](#) →[Descubre más](#) >

Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados

Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

Curiosidades

- Entérate

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

Nosotros

- Somos Zenú

Contacto

- Contáctenos

Industrias de Alimentos Zenú S.A.S Carrera 64c # 104-03Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22Medellín - Colombia
Línea de atención al cliente en el resto del país: **01 8000 519 368**



 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾