

Pechuga de Pollo con Nata Carbonara



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 2 zanahorias
- 1/3 pimiento amarillo
- 1/3 pimiento rojo
- 200 g de calabacines
- 200 g de brócoli
- 200 g coliflor
- 4 pechugas de pollo
- 15 cl de aceite de oliva
- 2 dientes ajo
- 10 cl de vino blanco
- 20 cl de Nata Carbonara **PARMALAT**
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

Pelar las zanahorias, cortar en trozos y cocinar en abundante agua con sal durante cinco minutos.

Cortar los pimientos. Añadirlos a las zanahorias y cocinar otros cinco minutos.

Cortar los calabacines en triángulos y cocer junto con el brócoli y la coliflor.

Ecurrir. Dejar enfriar y reservar.

Sazonar las pechugas de pollo con la sal y la pimienta. Sofreírlos por ambos lados y añadir un diente de ajo picado.

Agregar el vino blanco y la Nata Carbonara **PARMALAT**.

Cocinar durante otros dos minutos y reservar.

Picar el diente de ajo restante y cocinar en el resto del aceite. Añadir los vegetales cocidos, sal y rehogar.

Retirar y servir con las pechugas de pollo y Nata Carbonara **PARMALAT**.

CON TODA LA CALIDAD PARMALAT