

TALLARINES CON POLLO

Ingredientes

- 1 ½ libra de pechuga
- ½ libra de tallarines
- ½ taza de cebolla picada
- ½ taza de ajíes picados
- ½ taza de apio picado
- ½ taza de mantequilla
- 1 taza de agua
- 1 taza de leche evaporada
- 1 cucharadita de curry
- 2 cucharadas de maicena
- ½ taza de vino Jerez
- sal y pimienta al gusto

Procedimiento

Sazonas las pechugas con salsa china, salsa inglesa, ajos, mostaza, y la pones a sudar, cuando está cocida la apagas, le quitas los huesos y la partes en pedacitos.

Aparte fries en la mantequilla, la cebolla, el ajíe, el apio, hasta que la cebolla se vea transparente, agrégale las pechugas de pollo en trocitos, sofríe todo junto, agrégale el vino Jerez, y en lugar de sal, agrégale un cubito Maggi y ahora la cucharadita de polvo curry, mezcla todo una vez más y déjalo a fuego lento. Disuelve la maicena en agua (1 taza), agrégale la leche, la pimienta y mézclalo con lo anterior revolviendo lentamente y constantemente para que no se empelote, cuando está cocido lo mezclas con los tallarines.