# One pot pasta con pollo



**Consejo del chef**

Decorar con perejil picado y servir.

## Raciones para 2

- ❑ Aceite de oliva virgen extra
- ❑ **4** Contramuslos de pollo deshuesados
- ❑ **2** Chalotas
- ❑ **1** Dientes de ajo
- ❑ **200 gr** Shitake
- ❑ **250 gr** Pasta
- ❑ **130 ml** Vino blanco
- ❑ Sal
- ❑ PImienta
- ❑ **1 l** Caldo de pollo o verduras
- ❑ Queso parmesano
- ❑ Perejil

1. Picar el ajo y las chalotas finamente, y cortar las setas en láminas y el pollo en dados.
2. Calentar aceite en una olla y rehogar el ajo con la chalota hasta que esté transparente. Después, incorporar las setas y cocinar hasta que se ablanden y los bordes se doren. Echar el vino y dejar reducir.
3. Mientras reduce, calentar aceite a fuego fuerte en una plancha aparte y cuando esté caliente, añadir el pollo cortado, marcar y reservar.
4. Una vez reducido, servir ? del caldo e ir removiendo constantemente como si fuera un risotto. Cuando el líquido esté casi evaporado, añadir otro tercio y repetir la acción hasta terminar el caldo, cocer la pasta y conseguir una mezcla cremosa.
5. Cuando a la pasta le falten 5 minutos, verter el pollo, mezclar y continuar cocinando hasta que el pollo y la pasta estén listos. Apagar el fuego, rallar queso parmesano al gusto y mezclar bien hasta integrar en la salsa.

# Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/one-pot-pasta-pollo/