



## 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  $\frac{1}{2}$  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/>

