



MACARRONES CON PISTO Y POLLO

Macarrones con pisto para añadir verduras a la pasta clásica con pollo / otra opción es picar pimiento rojo, verde, cebolla y berenjenas, rehogar en la sartén con aceite de oliva y tomate triturado natural

 20 minutos 1 porción

INGREDIENTES

- 120 gramos de pasta alimenticia, integral, cruda
- 100 gramos de pisto de verduras [Mercadona] [o hacerlo casero]
- 120 gramos de pollo, pechuga, sin piel, crudo
- 1 cucharada de postre de aceite de oliva virgen extra [5 g]

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Cocer la pasta y cuando termine escurrir el agua y calentar con el pisto en el mismo cazo. Otra opción es hacer el pisto casero con tomate, calabacín, cebolla, pimiento y ajo.
- 2º Cocer la pechuga de pollo junto con la pasta y luego desmenuzarla en el plato final.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [345 g]	% DDR
ENERGÍA	199 kcal	686 kcal	34 %
PROTEÍNA	13 g	43 g	87 %
H. CARBONO	26 g	89 g	34 %
AZÚCARES	0 g	0 g	0 %
GRASA	5 g	16 g	23 %
GRASAS SATURADAS	1 g	3 g	15 %
FIBRA ALIMENTARIA	4 g	14 g	55 %
SODIO	82 mg	282 mg	12 %