

# Pollo de Primavera

**Sirve:** 6 porciones

En esta receta se usan macarrones en forma de coditos. Los macarrones de coditos agregados a pollo o vegetales hacen una comida que puede ser preparada en una sartén.

## Ingredientes

- 1 taza** macarrones (secos)
- 1 cucharada** aceite vegetal
- 1** cebolla (picada)
- 1** calabacín (picado)
- 1/2 taza** salsa
- 1 lata** pollo (escurrido, alrededor de 12 onzas)
- 1 lata** tomates bajos en sodio (sin escurrir, alrededor de 15 onzas)
- 1 lata** maíz bajo en sodio (escurrido, alrededor de 15 onzas)
- 1/2 taza** queso cheddar bajo en grasa (rallado)

## Preparación

1. Prepare los macarrones de acuerdo a las indicaciones del paquete.
2. En una olla grande a fuego medio, cocine la cebolla y el calabacín en el aceite hasta que ablanden.
3. Vierta la salsa, el pollo, tomates, maíz y macarrones cocidos. Cocine por 10 minutos a fuego medio.
4. Retírelo del calor e incorpore revolviendo el queso hasta que se derrita.

Recipe adapted from Commodity Supplemental Food Program Cookbook