

# Receta de Macarrones de pollo picante y beicon



## Macarrones con pollo picantes (versión mac&cheese)

¿Eres un amante de los auténticos mac&cheese americanos? Pero además te encanta el picante (por eso estás en esta página). Pues enhorabuena, has llegado a esta receta que va hacer que ames aún más estos fantásticos macarrones picantes con pollo.

Porque no solo tiene rico pollo desmenuzado, sino que hemos

añadido beicon y un toque crujiente que se consigue con el panko o las patatas chips, lo que tu prefieras. Este es un plato picante para disfrutar, para quedarte bien lleno. Acompáñalo con una Bud light y te teletransportarás a cualquier bar de Arkansas.

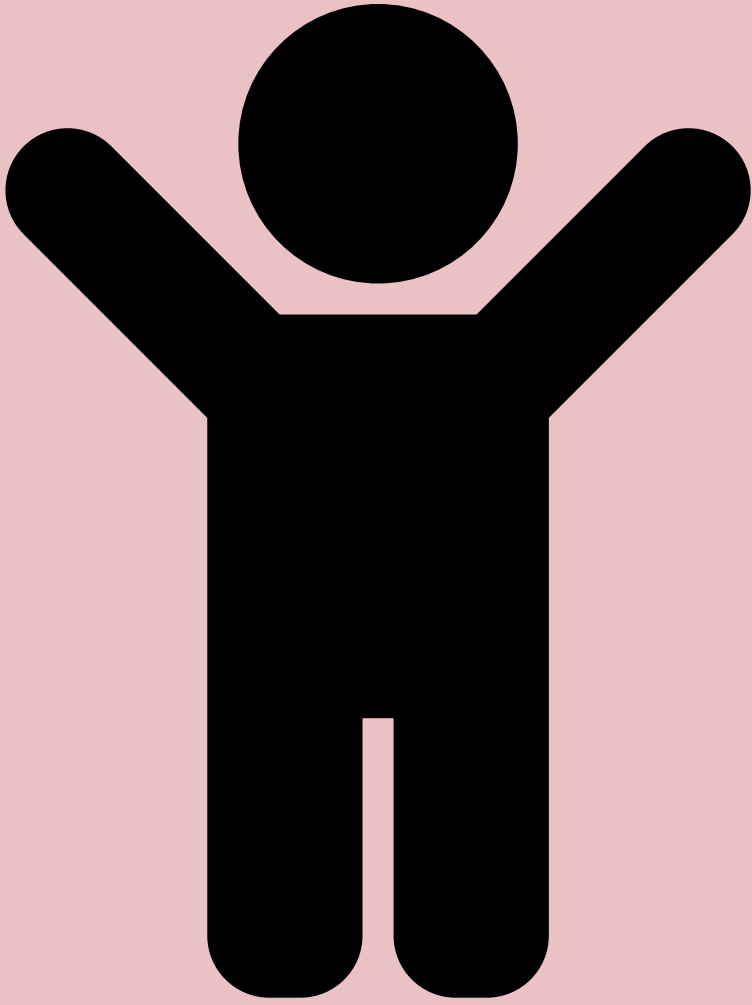
## Sobre la receta



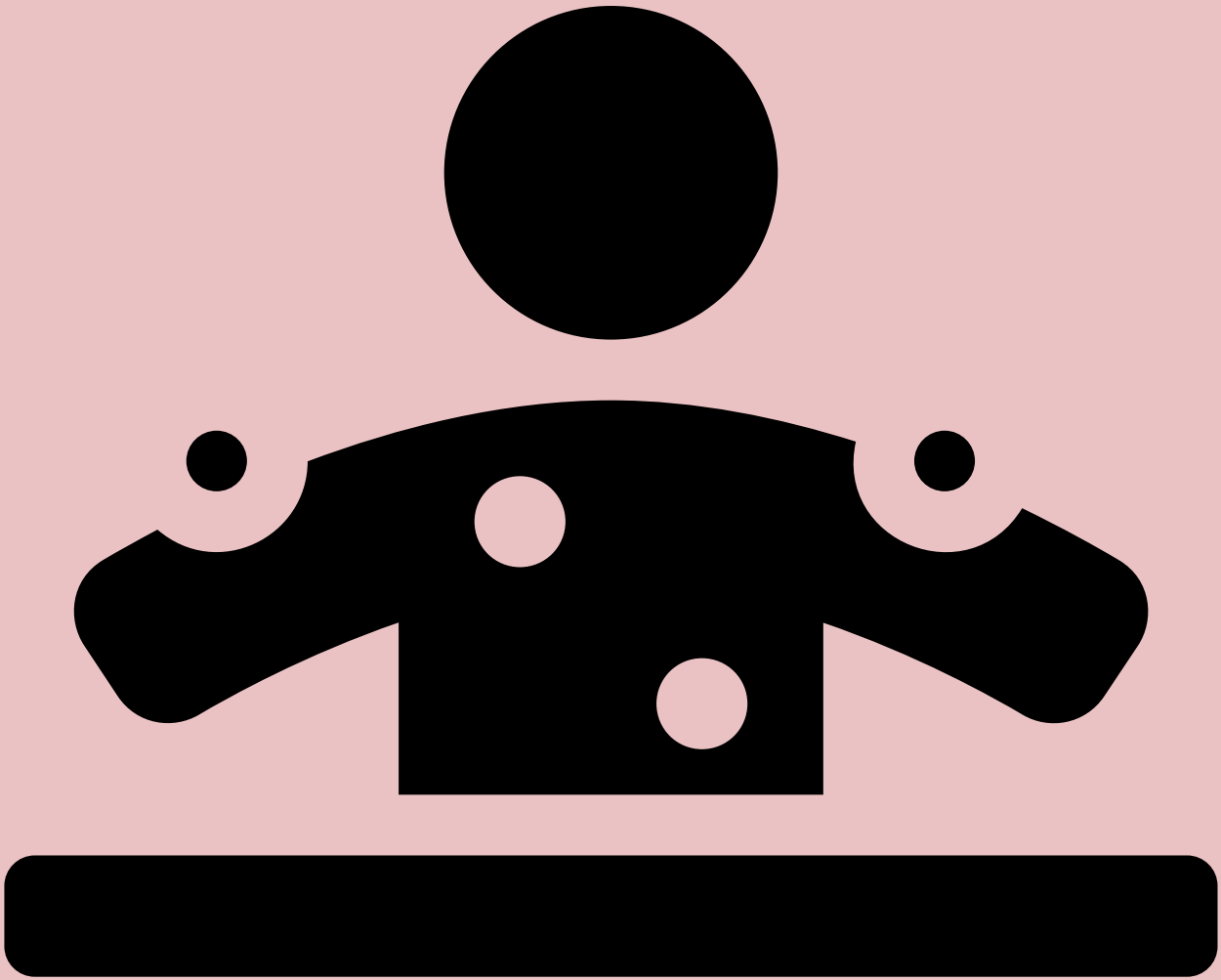
**Preparación: 5 minutos**



**Tiempo total: 30 minutos**



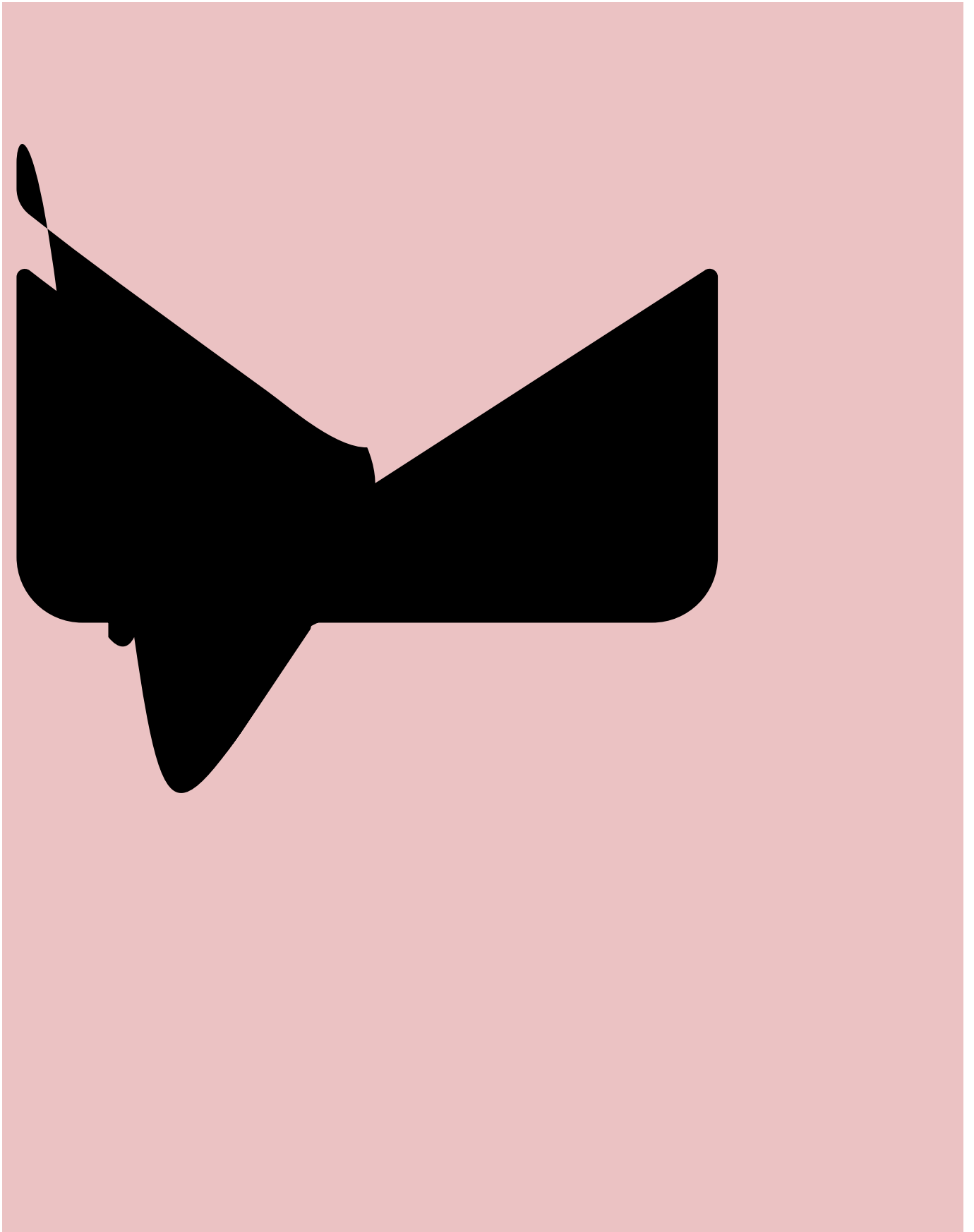
**Comensales: 6 pax**



**Dificultad: Media**









# Ingredientes de los macarrones picantes

- 1-1/2 tazas de [pasta cavatappi](#) sin cocer o macarrones de codo
- 3 cucharadas de mantequilla
- 3 cucharadas de harina de uso general
- 1-1/2 tazas de nata para montar
- 1/2 taza de leche al 2%.
- 1 cucharadita de [condimento cajún](#)
- 1/4 de cucharadita de sal
- 1/4 de cucharadita de pimienta
- 2 tazas de [queso pepper jack](#) rallado
- 2 tazas de pollo cocido desmenuzado
- 6 tiras de tocino, cocidas y desmenuzadas
- 1 chile jalapeño, sin semillas y picado
- 1 taza de patatas fritas cocidas o [pan rallado panko](#)

## Pasos a seguir de la receta pollo picante macs

1. **Cocina la pasta** según las instrucciones del paquete para que esté al dente; escúrrela. **Precalienta la parrilla.**
2. En una sartén de hierro fundido de 25cm u otra sartén resistente al horno, **calentar la mantequilla a fuego medio.** Incorpore la harina hasta que se mezcle; cocine y remueva hasta que se dore ligeramente, 1-2 minutos (sin que se queme). Incorpore **poco a poco la nata, la leche, el condimento cajún,** la sal y la pimienta. **Llevar a ebullición,** removiendo constantemente.
3. Reduzca el fuego; cocine y **remueva hasta que espese,** unos 5 minutos. **Incorporar el queso** hasta que se derrita.
4. **Agregue la pasta, el pollo, el tocino y el jalapeño;** cocine y revuelva hasta que se caliente. Espolvoree las

patatas fritas por encima.

5. Asar alejado del fuego hasta que el pankó o las patatas fritas estén dorados, unos 30 segundos.

## TRUCOS Y CONOCIMIENTOS

Si te gusta bien de picante, añade más condimento cajún o chile jalapeño.

El cavatappi es una pasta italiana en forma de tubo con forma de sacacorchos.

**Si te han gustado los macarrones con pollo picantes prueba a buscar otras recetas picante**



Start search





Search in title  
Search in title  
 Search in content  
Search in content  
 Search in excerpt  
 post  
post  
 page  
page

