RECETAS

Encocado de pollo con Spaghetti Huevo

Encocado de pollo con Spaghetti Huevo Doria

Ingredientes

- 1 Paquete Spaghetti huevo Doria de 250gr
- 1L de leche de coco
- 200 g de coco rallado
- 50g de azúcar morena
- 1 pimentón verde en Julianas
- 1 Pimentón Rojo en Julianas
- una cucharada de cilantro picado
- 80g de mantequilla
- ½ cucharadita de curry
- 3 / 4 de taza de crema de leche
- Cebolla cabezona en julianas
- 2 pechugas de pollo sin hueso entera
- aceite 150ml

Preparación

1. Cocinamos los Spaghetti Huevo Doria de 12 a 15 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos una cucharadita de sal por cada 100gr de pasta.

2. En un sartén cocinamos las pechugas, agregamos los vegetales y continuamente vamos agregando leche de coco. Dejamos en cocción por 15 minutos a fuego medio bajo después de hervor.

3. Una vez cocinadas las pechugas en la leche de coco, retiramos del fuego y adicionamos la mantequilla, el curry y la crema de leche, ponemos a fuego hasta que tome espesor y agregamos los Spaghetti huevo Doria. Mezclamos.

4. En un sartén adicionamos 2 cucharadas de agua y el azúcar a fuego medio hasta obtener un almíbar uniforme, agregamos el coco rallado e incorporamos las pechugas.

5. En un plato servimos el Spaghetti Huevo Doria y sobre el una pechuga de pollo con salsa.

Acompañamiento:

12 unidades de Chorizo Zenú, 1 cucharada de aceite vegetal