



Macarrones Doria con Pollo Ahumado y Salsa Lista de Tomate sabor Ranchero

Macarrones Doria con Pollo Ahumado y Salsa Lista de Tomate sabor Ranchero

Ingredientes

- Macarrones Doria x 250 gr
- 1 pechuga de pollo
- 100 gr de tocineta
- Media cebolla cabezona
- 2 a 3 tomates chonto
- 50 gr de perejil
- Aceite
- Sal
- Salsa Lista de Tomate sabor Ranchero

Preparación

1. Cocinamos los Macarrones Doria en 1 litro de agua y una cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta, de 12 a 15 minutos revolviendo ocasionalmente. Retiramos del fuego y escurrimos.
2. En un sartén agregamos la tocineta finamente picada, el pollo en cuadritos y la cebolla bien picada. Antes que dore, incluimos los tomates cortados en mitad y la Salsa Lista de Tomate sabor Ranchero.
3. Agregamos los Macarrones Doria, mezclamos y dejamos por 1 minuto.
4. Para finalizar agregamos un poco de perejil picado y servimos.