



Pasta Carbonara con pollo

Spaghetti Huevo Doria a la carbonara con pollo

Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti Huevo Doria por 500 gr
- 2 cebollas cabezonas blancas picadas
- 2 dientes de ajo picados
- 100 gr de tocineta picada
- 1 tarro de crema de leche
- 1 pechuga de pollo en filete
- 1 ramita de perejil fresco picado
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

Preparación

1. Cocinamos los Spaghetti Doria de 12 a 15 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos 1 cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta.
2. Mientras se cocina la pasta, en una sartén con el aceite caliente hacemos un sofrito con la cebolla, el ajo y la tocineta.
3. Cuando la tocineta esté cocinada le agregamos la crema de leche y cocinamos por 5 minutos más, rectificamos sal y pimienta.
4. En un sartén con el aceite caliente cocinamos los filetes de pechuga, salpimentamos al gusto.
5. Escurrimos los Spaghetti Huevo Doria y servimos en un plato. Encima le ponemos el filete de pechuga y bañamos con la salsa.
6. Espolvoreamos con el perejil picado.