



Spaghetti al huevo a la mexicana y palitos de papa

Spaghetti al huevo Doria a la mexicana y palitos de papa

Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti huevo Doria de 250 gramos
- 4 Chorizos Zenú
- 2 cucharadas de Aceite
- 4 Tomates
- 1 Cebolla
- 1 diente de Ajo
- 3 Papas
- Sal y pimienta al gusto
- 1 Aguacate
- Salsa picante al gusto

Preparación

1. En una olla con abundante agua hirviendo adicionamos los Spaghetti al huevo Doria y los dejamos cocer entre 12 y 15 minutos.
2. Recuerda que por cada 100 gramos de pasta necesitamos 1 litro de agua mezclado con una cucharadita de sal, tomamos los chorizos, los picamos en rodajas y los llevamos a una sartén caliente para que se friten con su grasa.
3. Mientras tanto, pelamos el diente de ajo y lo cortamos en láminas.
4. Además partimos los tomates y la cebolla en cuadritos, llevamos la cebolla y el ajo a una sartén con aceite caliente.
5. La papa se corta en láminas gruesas y se sofríen.
6. Cuando la cebolla esté transparente agregamos el tomate y adicionamos sal y pimienta.
7. Una vez que los trocitos de chorizo estén dorados, los adicionamos al guiso que estamos preparando y revolvemos para que los sabores se mezclen bien, agregamos salsa picante al gusto.
8. Cuando la pasta esté en su punto la pasamos por agua fría y la escurrimos bien.
9. Servimos los spaghetti al huevo Doria en el centro del plato, añadimos nuestra mezcla de chorizo y guiso junto con los palitos de papa y el aguacate.
10. Puedes acompañar esta preparación con un refrescante té helado.