Spaghetti con alitas al BBQ

Spaghetti Doria con alitas al BBQ

Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti Doria de 500gr
- 500 gr de alas de pollo
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 5 cucharadas de salsa BBQ
- Pimienta negra al gusto
- Sal 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 una cucharadita de sal y aceite por cada 100gr de pasta.
2. Cuando hierva agregamos las pasta junto con la sal.
3. Cocinamos las alas de pollo en agua con sal durante 10 minutos. Las escurrimos y las freímos en abundante aceite.
4. Una vez las tengamos listas las mezclamos con la salsa BBQ. Por ultimo le añadimos los Spaghetti Doria y revolvemos muy bien para que la pasta quede completamente basada en la salsa.
5. Servimos en un plato.