



Spaghetti con champiñones y muslos de pollo con hogao

Spaghetti Doria con Hogao

Ingredientes

- 250 gr Spaghetti Doria
- 3 Muslos de pollo
- 1 sobre de crema instantánea de champiñones
- 1 taza de agua
- 1 taza de leche
- 1 taza de champiñones en láminas
- 2 cucharadas de mantequilla o margarina
- ½ tasa de brócoli
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 Cebolla cabezona
- 1 Tomate chonto
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

Preparación

1. Empezaremos cocinando los muslos de pollo en una olla con agua y sal hasta que estén tiernos.
2. Por otro lado, en una olla con abundante agua hirviendo y una pizca de sal, cocinamos nuestros Spaghetti Doria tal y como indica el empaque, hasta que estén al dente.
3. Mientras la pasta y el pollo están listos, prepararemos el hogao. Para esto debemos cortar en cubos la cebolla y el tomate.
4. Los llevamos a una sartén con un poco de aceite caliente y dejamos cocinar por unos 3 minutos mientras sazonamos con sal y un toque de pimienta.
5. Cuando el pollo haya cambiado de color y esté cocido, lo escurrimos y adicionamos a la sartén donde tenemos nuestro sofrito de tomate y cebolla.
6. Mezclamos bien y esperamos que tome un suave color dorado.
7. Ahora, en una olla mediana aparte, disolvemos ½ sobre de crema instantánea de champiñones en una mezcla de leche y agua, la cual dejaremos al fuego hasta que hierva por 5 minutos
8. O hasta que espese y tome consistencia, revolviendo de vez en cuando con ayuda de un batidor de globo.
9. Es tiempo de cortar el brócoli en ramitos. Los pasaremos por aceite o margarina en una sartén caliente y posteriormente, les adicionamos los champiñones laminados.

10. Cuando estén dorados, adicionamos la espesa crema de champiñones y revolvemos.
11. Si nuestros Spaghetti Doria están listos, los retiramos, escurrimos y llevamos a la sartén con la salsa. Mezclamos bien para que los sabores se integren.
12. Finalmente, para el emplatado , disponer los Spaghetis Doria en salsa de champiñones y brócoli y acompañarlos con un par de muslos de pollo con su hogao.
13. Decorar con un poco más de brócoli picado por encima de la pasta y alistarse para disfrutar ésta increíble receta en familia, después de una larga jornada de trabajo.