RECETAS

Spaghetti con salsa de naranja y pollo

Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti Doria de 500gr
- 2 cebollas cabezonas blancas picadas
- 2 dientes de ajo picados
- Jugo de 5 naranjas
- Crema de leche
- 2 pechugas de pollo picadas en cubos
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 2 cucharadas de azúcar
- Cilantro picado para decorar

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 por cada 100gr de pasta.

2. Agregamos la pasta doria cuándo y por último la salen un sartén hacemos el sofrito con la cebolla y el ajo y adicionamos las pechugas de pollo cortada en cubos pequeños.

3. Cuando ya este cocinada la pechuga incorporamos el jugo de naranja con 2 cucharadas de azúcar y la crema de leche.

4. Cuando la salsa este espesa le agregamos los Spaghetti Doria. Mezclamos muy bien, servimos en un plato y decoramos con el cilantro.