Spaghetti de verduras con chorizo

Spaghetti Tomate Doria con chorizo Zenú

Ingredientes

- 1 un paquete de Spaghetti de Tomate Doria 250 gr
- Cebolla blanca 1 unidad
- 250 gramos de chorizo coctel zenú
- ½ vaso bebida tipo cola
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 limón

Preparación

1. En una olla con agua hirviendo vertemos el Spaghetti de Verduras Doria y lo dejamos a fuego alto entre 12 a 15 minutos, recuerda que mezclamos en 1 litro de agua una cucharadita de sal por cada 100gr de pasta,

2. Cortamos la cebolla en aros y luego partimos estos a la mitad, en una sartén con aceite los sofreímos y cuando están transparentes y suaves, adicionamos los chorizos enteros tipo coctel, recuerda picarlos con un palillo para que no se exploten.

3. Cuando los chorizos están dorados agregamos la bebida de cola y dejamos que se evapore un poco, mezclamos muy bien para lograr que se integren o fusionen los sabores de todos los ingredientes.

4. Cuando las pasta este en el punto deseado la pasamos por agua fría la escurrimos bien, la vertemos en el centro de un plato, traemos los chorizos y los bañamos con un poco de jugo de limón.