RECETAS

Spaghetti Doria Especial

Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti Doria de 500gr
- 1 pechuga de pollo desmechada
- 1 taza de champiñones
- 1 lata de arvejas y zanahorias Zenú
- 2 tomates picados
- 1 cucharada de pasta de ajo
- 1 cebolla larga picada
- 1 cebolla cabezona picada en juliana
- 4 salchichas picadas en rodajas
- 1 taza de leche.
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharadita de color
- Sal al gusto
- 1 cucharada de perejil picado

Preparación

1. Cocinamos el Spaghetti Doria de 9 a 12 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. En un sartén con la mantequilla y la pasta de ajo sofreímos los champiñones, la cebolla cabezona, el tomate, la cebolla larga, las arvejas, la zanahoria y las salchichas. Ponemos sal gusto.

3. Agregamos la leche al sofrito, la cucharadita de color y mezclamos muy bien hasta que se diluya por completo el color. Añadimos el pollo desmechado y cocinamos durante 5 minutos más.

4. Si se nos seca la mezcla podemos añadir un poco del caldo que quedo donde cocinamos las pechugas de pollo.

5. Servimos en un plato los Spaghetti Doria y sobre estos la salsa. Decoramos con el perejil picado y acompañamos con los patacones fritos.

Acompañamiento:

Patacones de plátano verde.