



Spaghetti Integral Doria con Champiñones

Spaghetti Integral Doria con Champiñones

Ingredientes

- 2 Paquetes de Spaghetti Integral Doria 250gr
- 2 Cucharadas de Aceite Vegetal
- 5 Champiñones
- 2 ½ Tazas de Leche
- 4 Huevos
- 2 Tazas de Crema de Leche
- 100gr Queso Rallado
- 100gr Jamón Zenú
- 2 Cucharadas de Mantequilla
- 2 Cucharadas de Perejil
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación

1. Cocinamos los Spaghetti Integral Doria de 9 a 12 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos 1 cucharadita de sal por cada 100gr de pasta.
2. Cortamos los champiñones en rodajas y el jamón Zenú en tiritas pequeñas.
3. Batimos los huevos, lo mezclamos con la crema de leche y la leche. Le agregamos el queso rallado, el jamón Zenú, la mitad del perejil y sal y pimienta al gusto.
4. Una vez terminada la cocción de los Spaghetti Integral Doria, los pasamos por agua fría y los escurrimos muy bien.
5. En un sartén ponemos la mantequilla a derretir, una vez que estén agregamos los Spaghetti Integral Doria, mezclamos con la salsa, agregamos los champiñones a la mezcla y revolvemos constantemente.
6. En otro sartén con aceite ponemos a freír las yucas. Las dejamos hasta que obtengan el dorado que queremos y estén crocantes.
7. Antes de sacar las yucas alistamos otra cama de servilletas para absorber el exceso de grasa. Servimos y decoramos con el perejil restante. Acompañamos con las yucas fritas.

Acompañamiento:

1 paquete de yucas congeladas
 Aceite vegetal