



Spaghetti sabor a mantequilla en Salsa de Tocineta

Spaghetti Mantequilla Doria en Salsa de Tocineta

Ingredientes

- 2 Paquetes de Spaghetti Mantequilla Doria 250gr
- 200gr de Tocineta Zenú picada
- 4 Huevos
- 1 Taza de Leche
- 100gr de Queso rallado
- Sal y Pimienta al gusto
- Hojas de Albahaca

Preparación

1. Cocinamos los Spaghetti sabor a mantequilla Doria de 10 a 13 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. En una tabla, picamos en pedacitos la tocineta Zenú, luego la llevamos a un sartén a que se cocine en su propia grasa.
3. Cuando este lista la sacamos a una cama de servilletas para que esta absorba el exceso de grasa.
4. Por aparte batimos los 4 huevos, le agregamos la crema de leche y el queso rallado y dejamos lista la mezcla para cuando estén los Spaghetti sabor a mantequilla Doria.
5. En un sartén con aceite ponemos a freír nuestras yucas, las dejamos hasta que obtengan el dorado que queremos y estén crocantes. Antes de sacar las yucas alistamos otra cama de servilletas para absorber el exceso de grasa.
6. Una vez terminada la cocción de los Spaghetti sabor a mantequilla Doria, los pasamos por agua fría y los escurrimos muy bien.
7. Después los devolvemos a la olla donde se estaban cocinando y agregamos nuestra mezcla.
8. Revolvemos muy bien para que con el calor de los spaghetti se cocine la salsa, los dejamos ahí unos 4 minutos y agregamos la tocineta.
9. Servimos los Spaghetti sabor a mantequilla

Doria con su salsa de tocineta, le agregamos sal y pimienta al gusto.

10. Decoramos con las hojas de albahaca y acompañamos con las yucas fritas.

Acompañamiento:

1 paquete de yucas congeladas
 Aceite vegetal