



Spaghetti sabor a Pollo Asado con carne asada

Spaghetti Doria sabor a Pollo Asado con carne asada

Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti Doria sabor Pollo Asado de 250 gr
- 4 papas
- 500 gr. de chatas o carne para asar
- 2 cucharadas de aceite
- 3 cucharadas de pimentón finamente picado
- 2 cucharadas de cebolla finamente picada
- 2 cucharadas de cilantro finamente picado
- 1 cucharada de jugo de limón
- Sal
- Pimienta
- Ají al gusto

Preparación

1. Cocinamos los Spaghetti Doria sabor Pollo Asado en abundante agua hirviendo con sal y pimienta (1 Cucharadita de sal por cada 100 gramos de pasta en 1 litro de agua) durante 12 a 15 minutos y escurrimos.
2. Cuando hierva agregamos la pasar junto con la sal. Aparte cocinamos las papas en agua con sal de 15 a 20 minutos o hasta que estén blandas, escurrimos el agua, espolvoreamos 1 cucharada de sal sobre las papas y tapamos durante 5 minutos.
3. Cortamos la carne en 4 tajadas y salpimiéntanos.
4. En una parrilla o sartén con una cucharada de aceite asamos la carne durante 4 minutos cada lado o al termino deseado.
5. Hacemos un picadillo mezclando el pimentón, cebolla, cilantro, una cucharada de aceite, jugo de limón, sal y ají- al gusto y añadimos a los Spaghetti Doria sabor Pollo Asado.
6. Para el guacamole cortamos el aguacate en trozos, machacamos con un tenedor, agregamos el cilantro, el jugo de limón y mezclamos bien.
7. Servimos los Spaghetti Doria sabor Pollo Asado con la carne y acompañamos de papa salada y guacamole.