



Spaghetti Sabor Chorizo con frijoles

Spaghetti Doria Sabor Chorizo con frijoles

Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti Doria Sabor Chorizo de 250 gr
- 2 tazas de frijoles previamente cocinados
- 1 plátano maduro cocido y picado
- 4 huevos fritos

Preparación

1. Cocinamos los Spaghetti Doria Sabor Chorizo, en abundante agua hirviendo con sal de 12 a 15 minutos, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos 1 cucharadita de sal por cada 100 g de pasta.
2. Mientras se cocinan los Spaghetti Doria Sabor Chorizo, en un sartén calentamos los frijoles con el plátano maduro.
3. Escurrimos los Spaghetti Doria Sabor Chorizo y servimos en un plato acompañado de los frijoles y la salsa.
4. **Para el preparar el hogao:**
5. Ponemos a calentar 2 cucharadas de aceite y agregamos la cebolla cabezona, la cebolla larga y el ajo, sofreímos hasta que se pongan transparentes.
6. Agregamos el tomate y revolvemos suavemente hasta que espese, rectificamos con sal y pimienta al gusto.

Acompañamiento:

Hogao:
 4 tomates maduros rayados
 ½ taza cebolla cabezona
 2 tallos de cebolla larga picada finamente
 1 diente de ajo, picaditos o machacados
 Aceite
 Sal