



Spaghetti Sabor Ranchero con Albóndigas

Spaghetti Doria Sabor Ranchero con Albóndigas

Ingredientes

- 2 paquetes de Spaghetti Doria Sabor Ranchero de 250gr
- Sal y pimienta al gusto
- 1 lata de albóndigas de res en salsa de tomate zenú

Preparación

1. Primero cocinamos en agua hirviendo con sal el Spaghetti Doria sabor Ranchero de 12 a 15 minutos, recuerda que por cada 100g de pasta necesitamos un litro de agua mezclado con 1 cucharadita de sal.
2. Aparte en una olla ponemos a calentar albondigas de res en salsa de tomate zenú, por un tiempo aproximado de 8 minutos.
3. Una vez pasado el tiempo de cocción de los Spaghetti Sabor Ranchero Doria, los pasamos por agua fría y escurrimos bien, espolvoreamos el perejil y el orégano.
4. Mientras tanto en el sartén freímos las yucas cuando veas que ya están doradas las ponemos en una cama de servilletas para retirar la grasa.
5. Servimos en un plato nuestros Spaghetti Doria sabor Ranchero, bañamos con las albondigas de res en salsa de tomate zenú previamente calentadas, le agregamos un poco de pimienta al gusto, acompañamos con las yucas fritas y espolvoreamos perejil por encima.

Acompañamiento:

1 paquete de yucas para freír o yucas cocinadas
 Perejil finamente picado
 Aceite vegetal