



Spaghetti Sabor Ranchero con Jamón y Arvejas

Spaghetti Doria Sabor Ranchero con Jamón y Arvejas

Ingredientes

- 1 Paquete de Spaghetti Doria Sabor Ranchero de 250gr
- 120gr de Jamón cortado en tiritas
- 1 Lata de Arvejas Precocidas Zenú
- 1 Taza de Crema de Leche
- Perejil al gusto
- Sal y Pimienta al gusto
- Queso Rallado al gusto

Preparación

1. Cocinamos en agua hirviendo con sal, el Spaghetti Sabor Ranchero Doria de 12 a 15 minutos, recuerda que por cada 100gr de pasta necesitamos 1 litro de agua mezclado con 1 cucharadita de sal.
2. Para hacer nuestra salsa, en un sartén agregamos la taza de crema de leche con una pizca de sal. Añadimos la lata de arvejas precocidas Zenú y un poco de queso rallado para aumentar el sabor.
3. Por último agregamos las tiritas de jamón para que se cocinen un poco, dejamos en fuego bajo por 5 minutos.
4. Servimos los Spaghetti Doria Sabor Ranchero, y los bañamos con la salsa de jamón y arvejas. Esparcimos queso rallado por encima y decoramos con perejil al gusto.
5. Acompañamos con tajadas de pan francés.

Acompañamiento:

Pan Francés en tajadas
Mantequilla al gusto