Spaghetti Sabor Ranchero con Pollo y Perejil

Spaghetti Doria Sabor Ranchero con Pollo y Perejil

Ingredientes

- 1 Paquete de Spaghetti Doria Sabor Ranchero de 250gr
- 1 Cucharadita de Azúcar
- 1 Taza de Agua
- ½ Cubo de Caldo de Pollo
- 2 Cucharadas de Mantequilla
- 4 Pechugas de Pollo
- 1 Cebolla Picada en cuadritos
- 1 Manojo de Perejil
- 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, ponemos en una olla, 1 taza de agua con ½ cubo de caldo de pollo, le añadimos la sal y la pimienta al gusto y por último el azúcar.
3. Dejamos que se empiece a espesar y una vez esté agregamos la mantequilla y mezclamos el pollo junto con la cebolla para que se empiece a cocinar.
4. Esperamos hasta que este dorado el pollo y le añadimos un poco de perejil picado.
5. Para acompañar los Spaghetti Doria Sabor Ranchero lo podemos preparar yucas fritas, para hacerlas en un sartén ponemos el aceite a calentar, cuando este caliente ponemos las yucas para que se friten.
6. Cuando estén listas las llevamos sobre servilletas para que estas absorban la grasa.
7. Servimos los Spaghetti Doria Sabor Ranchero y los bañamos con salsa de pollo y perejil. Esparcimos queso rallado por encima y acompañamos con yucas fritas.

Acompañamiento:

Yucas fritas
 Aceite vegetal