



Spaghetti verduras con lomos de jamón

Spaghetti verduras Doria con lomo pietrán

Ingredientes

- Un paquete de Spaghetti verdura Doria de 250 gramos
- 300 gramos de lomo Pietran Zenú
- Guacamole preparado al gusto
- Queso en láminas 3 unidades

Preparación

1. En una olla con abundante agua hirviendo adicionamos el Spaghetti verduras Doria y dejamos cocinando entre 12 y 15 minutos.
2. Recuerda que por cada 100 gramos de pasta necesitamos 1 litro de agua mezclado con 1 cucharadita de sal.
3. En una sartén caliente, con poco aceite, Salteamos el lomo hasta que dore por ambos lados. Agregamos una loncha de queso sobre cada tajada de jamón y tapamos para que derrita.
4. Una vez el queso está derretido lo llevamos junto con el lomo a una cama de papel y lo cortamos en tiras.
5. Con la pasta ya en su punto la sacamos del fuego, la pasamos por agua fría y la escurrimos.
6. Es el momento de servir, llevamos la pasta al centro del plato, ubicamos las tiras de carne con queso y bañamos con el guacamole. Con pastas Doria crea nuevas recetas y ponle magia a todos tus platos.