RECETAS

Asado con Spaghetti Doria Sabor Chorizo

asado con spaghetti doria sabor chorizo

Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti Doria Sabor Chorizo de 250gr
- 1 ½ cucharadas de mantequilla
- 2 cucharaditas de orégano
- 2 cucharaditas de tomillo
- 4 tajadas gruesas de chatas de res
- 2 cucharadas de aceite
- 1 plátano maduro
- 2 mazorcas cortadas en trozos
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

Preparación

1. Hacemos un corte a lo largo del plátano maduro con cáscara y lo ponemos a la parrilla o a asar hasta que esté blandito. Cortamos en 4 trozos iguales y reservamos.

2. Cocinamos la mazorca en agua hirviendo con sal, hasta que los granos estén blandos, luego la ponemos en la parrilla para dar le un sabor ahumado y la cortamos en cuadro pedazos

3. Cocinamos los Spaghetti Doria en un litro agua hirviendo con sal de 11 a 14 minutos, siempre teniendo en cuenta que (por 1 litro de agua mezclamos 1 cucharadita de sal por cada 100 g de pasta).

4. Cuando pase el tiempo estimado, escurrimos los Spaghetti los pasamos en un recipiente y agregamos mantequilla, orégano y tomillo.

5. Salpimentamos las chatas, las untamos con aceite después de tenerlas listas las colocamos en la parrilla durante 7 minutos por cada lado dependiendo el término que deseemos la carne.

6. Servimos los Spaghetti y acompañados con la carne, el plátano maduro y la mazorca y tenemos una excelente preparación y una forma diferente de estar en una parrillada.