Calentado con Spaghetti sabor chorizo

Calentado con Spaghetti Doria sabor chorizo

Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti Doria Sabor Chorizo de 250gr
- 1 plátano maduro cortado en cuadritos
- ½ taza de carne de cerdo cortada en cuadros
- 3 chorizos antioqueños Zenú cortados en rodajas
- 2 papas medianas cocinadas y cortadas en cuadros
- 1 taza de arroz cocinado
- 2 cucharadas de cilantro picado

Preparación

1. Cocinamos los Spaghetti Doria Sabor Chorizo, en abundante agua hirviendo con sal de 12 a 15 minutos, siempre teniendo en cuenta que por1 litro de agua mezclamos 1 cucharadita de sal por cada 100 g de pasta.
2. Mientras tenemos lista nuestra pasta, sofreímos los cuadritos de plátano hasta que estén dorados, cuando los tengamos a punto los escurrimos y los llevamos a reservar.
3. Doramos la carne de cerdo con un poco de aceite y cuando lleven 5 min de cocción le agregamos los chorizos y los cuadros de papa, mezclamos con delicadeza para no dañar la papa y llevamos a reserva.
4. En un recipiente de buen tamaño vamos a mezclar todos nuestros ingredientes, es decir: los Spaghetti Doria Sabor Chorizo, el plátano frito, el arroz, las carnes y el cilantro picado.
5. Revolvemos cuidadosamente y estamos listos para servir nuestro deliciosos calentado el cual vamos a acompañar con arepa pequeña y aguacate en media luna.

Acompañamiento:

1 Aguacate en tajadas
 4 Arepas