RECETAS

Fideos Rancheros

Fideos Rancheros Doria a la Julia Pastas Doria Pastas Doria

Ingredientes

- 1 paquete de Fideos Sabor Ranchero Doria de 250gr
- 1 cebolla cabezona picada
- ¼ lb de jamón picado en cubos
- 1 pimentón rojo picado
- 1 lata de arvejas Zenú
- ½ libra de carne molida
- 1 zanahoria picada en juliana
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 cucharadas de salsa soya
- 4 cucharadas de pasta de tomate
- Sal al gusto

Preparación

1. Cocinamos los Fideos Doria de 6 a 9 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos 1 cucharadita de sal por cada 100gr de pasta.
2. En un sartén sofreímos con la mantequilla caliente la cebolla cabezona, el pimentón, las arvejas, la zanahoria y por último la carne molida. Cocinamos durante 10 minutos y agregamos sal al gusto.
3. Por último añadimos la salsa soya, la pasta de tomate, los Fideos Sabor Ranchero Doria, parte del jamón y revolvemos.
4. Servimos en platos, decoramos con el resto del jamón y acompañamos con las papas a la francesa.

Acompañamiento:

Papas a la francesa