



Spaghetti al Huevo en Salsa de Queso

Spaghetti Huevo Doria en Salsa de Queso

Ingredientes

- 3 Paquetes Spaghetti Huevo Doria 250gr
- 3 Cucharadas de Mantequilla
- 3 Cucharadas de Harina de trigo
- 2 ½ Tazas de Leche
- 250gr Queso Rallado
- Sal y Pimienta al gusto
- 1 Cucharadas de Perejil

Preparación

1. Cocinamos los Spaghetti al Huevo Doria de 12 a 15 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. Para nuestra salsa de queso, en un sartén ponemos la mantequilla a que se derrita y agregamos la harina de trigo la pimienta al gusto.
3. Poco a poco vamos agregando la leche sin dejar de revolver para evitar grumos en la salsa, este proceso lo hacemos en fuego bajo, dejamos que nuestra salsa se espese, agregamos el queso rallado.
4. Por aparte en otro sartén ponemos el aceite a calentar y fritamos los chorizos Zenú.
5. Una vez estén fritos, los pasamos por una cama de servilletas para absorber el exceso de grasa.
6. Una vez terminada la cocción de los Spaghetti al Huevo Doria, los pasamos por agua fría y los escurrimos muy bien.
7. Para servir en un plato ponemos los Spaghetti al Huevo Doria, bañamos con la salsa de queso y decoramos con el perejil por encima. Acompañamos con los chorizos Zenú

Acompañamiento:

12 unidades de Chorizo Zenú
 1 cucharada de aceite vegetal