



Spaghetti con cerdo y verduras

Spaghetti con cerdo y verduras

Ingredientes

- Un paquete de Spaghetti Doria de 500gr
- 1 libra de Carne de cerdo
- 4 cucharadas de Aceite Vegetal
- 2 mitades de Pimentón rojo
- 1 cubito de Caldo de gallina
- 1 cucharada de Salsa soya
- ½ cucharadita de Tomillo
- 1 taza de Habichuelas precocidas
- 1 taza de Arvejas precocidas
- 2 cucharadas de Vinagre
- ½ Ramita de Cilantro
- 1 unidad de Tomate
- 1 cucharada de Mantequilla
- 4 cucharadas de Crema de leche
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Comenzaremos por cortar en trozos las habichuelas ya cocidas y las mezclamos con las arvejas, para hacer una ensalada.
2. Aparte, en un recipiente con cantidad media de agua hirviendo, disolvemos un cubito de caldo para sazonar.
3. Así mismo, les sacamos las pepitas a los pimentones y los cortamos en tiras.
4. De igual manera, picamos un poco de cilantro, cortamos el tomate en cuadros (Sin sus semillas) y la carne en cubos medianos. Apartamos y reservamos todo para utilizarlo más tarde.
5. Por el lado de la pasta, en una olla mediana con abundante agua hirviendo y una pizca de sal, cocinamos los Spaghetti Doria de 12 a 15 minutos, hasta que estén al dente.
6. Una vez cumplido el tiempo de cocción, los pasamos por agua fría para cortar la cocción y los escurrimos bien.
7. Para la proteína de acompañamiento, calentamos una sartén a fuego medio con aceite y agregamos la carne, dorando los cubos por todos sus lados.
8. Ahora agregamos las tiras de los pimentones y dejamos por un minuto más.
9. Después adicionamos un poco del caldo, la salsa de soya, el tomillo y si es necesario, sal y pizca de pimienta. Dejamos cocinar tapando la sartén, hasta que la carne esté blanda y esté lista para servir.
10. Para la salsa de la pasta, en una sartén a

fuego bajo, agregamos la mantequilla y el tomate picado.

11. Sofreímos por dos minutos y agregamos la crema de leche, mezclando todo muy bien y dejando reducir por unos minutos, hasta alcanzar una espesa consistencia.
12. En un recipiente pequeño aparte, mezclamos aceite, vinagre, cilantro y una pizca de sal. Así prepararemos una deliciosa vinagreta para la ensalada.
13. Finalmente, sólo resta servir los Spaghettis Doria en un plato plano y amplio , donde se bañan con la salsa cremosa de tomate y se acompaña con los trozos de carne , finas hierbas y pimentón.
14. Así mismo, del otro lado del plato, servimos la ensalada de arvejas y habichuelas , aderezándola con su vinagreta.
15. Es el momento de disfrutar éste rico plato con nuestros seres queridos y de pasar una experiencia inolvidable con Doria.