Spaghetti con mollejas y verduras

Spaghetti Doria con mollejas y verduras

Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti Doria por 500 gr
- 1 cebolla cabezona blanca picada
- 1 diente de ajo picado
- 1000 gr de mollejas de pollo picadas
- 1 lata de arveja
- 2 zanahorias picadas
- 1 lata de crema de leche
- 1 rama de perejil crespo picado
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

Preparación

1. Cocinamos los Spaghetti Doria de 9 a 12 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos 1 cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta.
2. Mientras se cocinan los Spaghetti Doria hacemos un sofrito con la cebolla y el ajo bien picados. Cuando la cebolla esté dorada, adicionamos las mollejas de pollo y un poco de agua, cocinamos por 6 minutos aproximadamente.
3. Agregamos las arvejas, la zanahoria y el perejil. Mezclamos y rectificamos sal.
4. Por último añadimos la crema de leche y cocinamos unos minutos más.
5. Para servir ponemos una cama de Spaghetti Doria en un plato y cubrimos con las mollejas de pollo.
6. Podemos acompañar con pan tostado.

Acompañamiento:

Pan tostado.