RECETAS

Spaghetti Doria sabor chorizo con sobrebarriga

Spaghetti Doria sabor chorizo con sobrebarriga

Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti Doria Sabor Chorizo de 250gr
- 1 libra de sobrebarriga de res
- 1 ½ tazas de caldo
- 1 ½ cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de perejil finamente picado
- 1¾ taza de cebolla larga cortada
- 1 taza de tomate cortado
- 2 cucharadas de aceite
- 3 cucharadas de crema de leche
- 4 cucharadas de queso doble crema rallado
- Sal

Preparación

1. Cocinamos los Spaghetti Doria Sabor Chorizo 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 100 g de pasta.
2. En una olla exprés ponemos la sobrebarriga a cocinar durante 20 min después de que el agua esté a punto de hervor, cuanto pase el tiempo estimado apagamos porcionamos y ponemos a reservar.
3. Mientras tenemos en cocción la pasta y la carne, comenzamos a preparar hogao con cebolla, tomate, sal al gusto, cuanto tengamos nuestro guiso listo agregamos la crema de leche y el queso y mezclamos suavemente hasta obtener la salsa deseada.
4. Escurrimos los Spaghetti Doria y le agregamos mantequilla, sal y perejil y revolvemos
5. Para servir nuestra exquisita preparación vamos a servir una porción de nuestro spaguetti al lado derecho la porción de sobrebarriga.
6. Y por encima le agregaremos el hogo y acompañamos nuestra preparación con un aguacate cortado en cuadros.

Acompañamiento:

1 Aguacate pequeño
 2 cucharaditas de jugo de limón