



Spaghetti Doria Sabor Ranchero con Carne de Cerdo y champiñones

Spaghetti Doria Sabor Ranchero con Carne de Cerdo y champiñones

Ingredientes

- 1 paquetes de Spaghetti Sabor Ranchero Doria de 250gr
- Sal y Pimienta al gusto
- 80gr Queso Rallado
- 2 Cucharadas de Mantequilla
- 1 Libra de Carne de Cerdo
- 5 Champiñones en rodajas
- 2 Tazas de Leche
- 2 Cucharadas de Perejil picado

Preparación

1. Primero cocinamos en agua hirviendo con sal el Spaghetti Doria Sabor Ranchero de 12 a 15 minutos, recuerda que por cada 100 gramos de pasta necesitamos 1 litro de agua mezclada con 1 cucharadita de sal.
2. Para hacer nuestra salsa, ponemos la mantequilla en un sartén, agregamos la carne de cerdo para que se cocine. Dejamos cocinar por unos 6 minutos y le añadimos los champiñones en rodajas.
3. Pasados 5 minutos de cocción, adicionamos la leche y dejamos hervir, agregamos sal y pimienta al gusto.
4. Para acompañar los Spaghetti Sabor Ranchero lo podemos hacer con papas fritas.
5. Cuando vayamos a servir los Spaghetti Sabor Ranchero Doria, en un plato, ponemos los Spaghetti adornados con el perejil picado y el queso rallado por encima y acompañamos de papas a la francesa.

Acompañamiento:

Papas estilo francesa
 Aceite vegetal