



Spaghetti Huevo con Queso Crema y Tomate

Spaghetti Huevo Doria con Queso Crema y Tomate

Ingredientes

- 2 Paquetes Spaghetti Huevo Doria 250gr
- Aceite Vegetal al gusto
- ½ Taza de Queso Crema
- 2 Tomates
- 1 Pimentón Verde
- 1 Manojito de Perejil
- Hojas de Albahaca al gusto
- 1 Cucharada de Mostaza
- Sal y Pimienta al gusto
- Queso Rallado al gusto

Preparación

1. Cocinamos los Spaghetti Huevo Doria de 12 a 15 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que debemos usar 1 litro de agua mezclado con 1 cucharadita de sal por cada 100gr de pasta.
2. En una tabla cortamos los tomates y el pimentón en cubitos, el perejil y la albahaca finamente para luego espolvorear sobre la pasta.
3. Una vez terminada la cocción de los Spaghetti Huevo Doria, los pasamos por agua fría y los escurrimos muy bien. Le agregamos un poco de aceite y dejamos reposar.
4. Por último, mezclamos el queso crema con los tomates y el pimentón previamente picados. Le agregamos la albahaca y el perejil y mezclamos. Añadimos esta mezcla a los Spaghetti Huevo Doria y revolvemos por última vez.
5. Para el acompañamiento ponemos aceite en un sartén, esperamos a que esté bien caliente y ponemos a freír las tajadas de plátano maduro, las dejamos el tiempo necesario para que estén bien cocinadas por ambos lados.
6. Cuando estén listas, en una cama de servilletas las ponemos para retirar los excesos de grasa.
7. Cuando vayamos a servir ponemos los Spaghetti Huevo Doria con queso crema y tomate, espolvoreamos el queso rallado y acompañamos con las tajadas de plátano maduro previamente cocinadas, decoramos con perejil.

Acompañamiento:

Papas Criollas precocidas
 Tajadas de plátano