



Spaghetti Integral en Salsa de Cebolla y Pollo

Spaghetti Integral Doria en Salsa de Cebolla y Pollo

Ingredientes

- 2 Paquetes de Spaghetti Integral Doria de 500gr
- 40 gr de Mantequilla
- 1 Diente de Ajo picado
- 4 filetes de pechuga cortadas en tiras
- 1 Cebolla Picada
- ½ Cubo de caldo de Pollo
- 1 Taza de Agua
- 1 Taza de Crema de Leche
- Perejil picado al gusto
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación

1. Cocinamos los Spaghetti Integral 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 100gr de pasta.
2. En un sartén ponemos la mantequilla junto con el ajo y la cebolla. Esperamos 1 minuto, agregamos el pollo para que empiecen su cocción y le añadimos sal y pimienta al gusto.
3. Para hacer la salsa, en el mismo sartén en donde cocinamos el pollo, agregamos el medio cubo de caldo de pollo desmenuzado, junto con la taza de agua.
4. Dejamos a fuego lento por aproximadamente unos 8 minutos, le añadimos la crema de leche junto con el perejil y esperamos a que espese.
5. Cuando vayamos a servir, en un plato ponemos los Spaghetti integral Doria, bañamos con la salsa de Cebolla y Pollo. Decoramos con un poco de perejil picado. Acompañamos con unos rollitos de jamón Zenú.

Acompañamiento:

Jamón Zenú en rollitos