



Spaghetti sabor Pollo Asado con julianas de pollo

Spaghetti Doria sabor Pollo Asado con julianas de pollo

Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti Doria sabor Pollo Asado de 250 gr
- 4 cucharadas de mantequilla o aceite vegetal
- 1 cebolla cabezona cortada en cubos pequeños
- 10 tomates partidos a la mitad
- 2 cucharaditas de orégano
- 1 pechuga grande
- Sal
- Pimienta al gusto
- **Para la ensalada**
- 1/2 lechuga crespita
- 200 gr de arveja cocinada
- 1 zanahoria pequeña rayada
- ½ lata de maíz tierno
- 1 cucharada de jugo de limón
- Sal y pimienta

Preparación

1. Cocinamos los Spaghetti Doria sabor Pollo Asado en abundante agua hirviendo con sal (1 Cucharadita de sal y aceite por cada 100 gramos de pasta en 1 litro de agua) de 12 a 15 minutos y escurrimos cuando hierva agregamos la pasta junto con la sal.
2. Derretimos la mantequilla y preparamos el guiso con la cebolla y el tomate en cuadritos.
3. Por ultimo agregamos el orégano y reservamos con los Spaghetti Doria sabor Pollo Asado.
4. Cocinamos la pechuga en agua con sal. Sacamos del agua dejamos enfriar y cortamos en julianas. Pasamos a un sartén ligeramente untado de aceite y doramos por ambos lados.
5. Preparamos la ensalada mezclando los ingredientes y aderezamos con jugo de limón y sal. Mezclamos las julianas de pollo con los Spaghetti Doria sabor Pollo Asado y servimos con la ensalada.