



Spaghetti sabor Pollo Asado con piernas de pollo doradas

Spaghetti Doria sabor Pollo Asado con piernas de pollo doradas

Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti Doria sabor Pollo Asado de 250 gr.
- 4 cucharadas de mantequilla
- ½ taza de cebolla larga picada
- ½ taza de tomate picado
- 2 cucharaditas de hojas de orégano finamente picado
- 8 piernas de pollo pequeñas
- Sal y pimienta al gusto
- **Para la ensalada**
- 1 aguacate maduro cortado en cuadros
- 2 tomates pequeños cortados en cuadros
- 1 cucharada de jugo de limón

Preparación

1. Cocinamos los Spaghetti Doria sabor Pollo Asado en abundante agua hirviendo con sal y aceite (1 Cucharadita de sal por cada 100 gramos de pasta en 1 litro de agua) de 12 a 15 minutos y escurridos.
2. cuando hierva el agua agregamos la pasta junto con la sal. Derretimos la mantequilla y preparamos el guiso con la cebolla y el tomate. Por ultimo agregamos el orégano y mezclamos con los Spaghetti Doria sabor Pollo Asado.
3. Cocinamos las piernas de pollo en agua con sal, pasamos a un sartén ligeramente untado de aceite y doramos por todos los lados
4. Preparamos la ensalada mezclando los ingredientes y aderezamos con jugo de limón y sal.