



Spaghetti Sabor Ranchero con salsa de Tocineta

Spaghetti Doria Sabor Ranchero con salsa de Tocineta

Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti Sabor Ranchero Doria de 250gr
- Sal y pimienta al gusto
- **Para la salsa de Tocineta:**
- 250gr de Tocineta zenú
- 2 tazas de Crema de Leche
- 1 lata de 300gr de arvejas al natural zenú
- 200 gr de Queso rallado

Preparación

1. Primero cocinamos en agua hirviendo con sal el Spaghetti Doria Sabor Ranchero de 12 a 15 minutos, recuerda que por cada 100gr de pasta necesitamos 1 litro de agua mezclado con 1 cucharadita de sal.
2. En un sartén aparte ponemos nuestra tocineta a que se cocine en su propia grasa, previamente cortada en cuadritos. Cuando la tocineta esté dorada la llevamos sobre servilletas para que estas absorban la grasa.
3. Para hacer la salsa, agregamos las 2 tazas de crema de leche al sartén y lentamente vamos agregando la tocineta, revolvemos hasta que se integre y por ultimo ponemos la mitad del queso rallado, revolvemos constantemente.
4. Para servir colocamos los Spaghetti Sabor Ranchero Doria en un plato y bañamos con la salsa de tocineta. Decoramos con el resto del queso rallado para aumentar su sabor y acompañamos con las papas a la francesa y la hamburguesa Ranchera.

Acompañamiento:

1 paquete de papas estilo francesa
 Aceite vegetal al gusto
 1 paquete de hamburgesas Ranchera zenú