



Spaghetti verduras con crema de cebolla y yuquitas fritas

Spaghetti verduras Doria con crema de cebolla y yuquitas fritas

Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti verduras Doria de 250 gramos
- 2 cebollas grandes
- Tocineta Zenú de 250 gramos
- 1 taza de Crema de leche
- 2 dientes de ajo
- 2 hojas de Albahaca
- 1 cucharada de Orégano
- 1 cucharada de Aceite
- 200 gramos de Yucas
- Sal al gusto

Preparación

1. En una olla con abundante agua hirviendo adicionamos los Spaghetti verdura Doria y los dejamos cocer entre 12 y 15 minutos.
2. Recuerda que por cada 100 gramos de pasta usamos 1 litro de agua mezclado con 1 cucharadita de sal. Pelamos los dientes de ajo y picamos finamente.
3. Añadimos a la olla de las pastas las hojas de albahaca, el orégano, el ajo y revolvemos ocasionalmente durante la cocción.
4. Picamos la cebolla en cuadritos pequeños y guardamos para utilizar más tarde.
5. Ahora cortamos la tocineta en pequeños cuadros y la ponemos en una sartén caliente para que se sofría con su propia grasa.
6. Cuando esté dorada y crocante adicionamos la cebolla picada y la freímos a fuego bajo.
7. Poco a poco agregamos crema de leche, revolvemos bien para que se mezclen los sabores y obtengamos una crema espesa.
8. Si se quiere una salsa más líquida, podemos usar el agua de la cocción de la pasta.
9. Cuando la pasta esté en su punto la retiramos del fuego, la pasamos por agua fría y escurrimos bien.
10. Es el momento de servir, llevamos los spaghetti al centro de un plato y adicionamos nuestra deliciosa crema de cebolla, acompañamos con yuquitas fritas.