RECETAS

Tacos con sabor chorizo Doria a la Clara Leónides Parra

Tacos con sabor chorizo Doria a la Clara Leonilde Parra

Ingredientes

- Spaghetti Doria sabor chorizo 250g
- 1 Cebolla cabezona
- 2 Dientes de Ajo finamente picado
- 2 Zanahorias picada en cuadros
- 200gr Arveja en lata o cosida
- 100 gr de apio picado en cuadros pequeños
- 2 Tomates picado en cuadros
- Aceite de oliva
- 1 barra pequeña Mantequilla
- 500gr de Pollo desmechado cocido
- 4 Conchas para tacos
- jalapeños al gusto
- Salsa agria
- Queso parmesano cantidad necesaria
- Queso cheddar
- Sal

Preparación

1. Cocinamos los Spaghetti Doria sabor chorizo de 12 a 15 minutos, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos 1 cucharadita de sal por cada 100 g de pasta.

2. A parte, sofreímos en una sartén previamente caliente con aceite oliva y mantequilla, el ajo, la cebolla, el apio, el tomate, la zanahoria, la arveja luego que esto esté bien sofrito agregamos el pollo desmenuzado y Revolvemos.

3. Luego de unos minutos agregamos los Spaghetti Doria sabor chorizo previamente cocidos y revolvemos con cuidado todos los ingredientes.

4. Finalmente servimos en las tortillas para tacos, espolvoreamos el queso parmesano y servimos.

5. Es Ideal que acompañemos con jalapeños, salsa de queso cheddar y salsa agria.