



Spaghetti Doria sabor Pollo Asado con pinchos



Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti Doria sabor Pollo Asado de 250 gr
- 1 diente de ajo finamente picado
- 4 cucharadas de perejil picado
- 4 cucharadas de aceite vegetal
 - 350 gr. De pulpa de cerdo
 - 12 chorizos coctel Zenu
- 1 pimentón rojo cortado en cuadros
- ½ cebolla cabezona cortada en cascotes
- 1 mazorca tierna cortada en trozos
- 1 mazorca tierna cortada en trozos
 - Sal
 - Pimienta
- 8 palos de pinchos de madera
 - **Para la ensalada:**
 - 4 hojas de lechuga crespita
 - 2 tomates cortados en cascotes
 - ½ taza de arveja cocinada

Preparación

- 1 cucharada de jugo de limón

1. Cocinamos los Spaghetti Doria sabor Pollo Asado en abundante agua hirviendo con sal (1 Cucharadita de sal por cada 100 gramos de pasta en 1 litro de agua) de 12 a 15 minutos y escurrimos.
2. Ponemos el ajo en dos cucharadas de agua y dejamos durante 5 minutos. Agregamos el perejil, aceite, aderezamos con sal y pimienta al gusto. Mezclamos con los Spaghetti Doria sabor Pollo Asado.
3. Para los pinchos cortamos la carne de cerdo en cuadros, adobamos con sal y pimienta. Armamos los pinchos intercalando la carne con choricitos, cuadros de pimentón, cascotes de cebolla y terminamos con un trozo de mazorca.
4. Doramos en una sartén de 8 a 10 minutos volteando por todos lados.
5. Preparamos la ensalada mezclando los ingredientes y aderezamos con limón y sal.