



Spaghetti con crema de coco

Spaghetti found or type unknown

Ingredientes

- 1 paquete de Spaghettis Doria 250
- 1 lata de leche de coco
- 1 lata de salsa de tomate liquida
- 2 cucharaditas de ajo en pasta
- Comino en polvo al gusto
- Pimienta al gusto
- Sal necesaria
- 1 cebolla picadita
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas Margarina
- Aceite
- Verduras picaditas

Preparación

1. Cocinamos los Spaghetti Doria en, 1 litro de agua y 1 cucharadita de sal por cada 100 g de pasta, a esta mezcla le agregamos dos dientes de ajo pelados y una cucharadita de aceite.
2. Esperamos que hierva para agregar la pasta y la sal.
3. Aparte en una olla echamos una lata de salsa de tomate y la mitad del agua de esta lata dejamos cocinar a fuego lento.
4. Revolvemos la mezcla constantemente y agregamos sal, pimienta, comino y ajo al gusto.
5. Agregamos la lata de leche de coco poco a poco revolviendo continuamente, luego echamos la cebolla picadita, las verduras y 2 cucharaditas de ajo y dejamos cocinar revolviendo constantemente.
6. Cuando la pasta este al dente, sacamos los dos dientes de ajo y la colamos
7. En un sartén hondo echamos dos cucharadas de margarina y una cucharadita de ajo agregamos la pasta y revolvemos por 1 minuto.
8. Luego añadimos la salsa de tomate con leche de coco que hicimos anteriormente.
9. Probamos si están bien condimentado.
10. Lo dejamos unos minutos en ebullición revolviendo constantemente y servimos.