



Spaghetti sabor a Pollo Asado con colombinas de ala

Spaghetti Doria sabor a Pollo Asado con colombinas de ala

Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti Doria sabor Pollo Asado de 250 gr
- 1 libra de colombina de ala
- 2 cucharadas de aceite
- 1 tarro de pasta de tomate
- 2 cucharadas de cebolla babezona finamente picada
- 2 cucharadas de cilantro finamente picado
- 1 limón
- Sal
- Pimienta
- Ají al gusto
- **Para acompañar:**
- 1 aguacate grande maduro

Preparación

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. En un sartén colocamos 1 cucharada de aceite y sofreimos las colombinas de ala, agregamos sal, pimienta al gusto y retiramos del fuego cuando esté doradas por todos lados.
3. En otro sartén ponemos 1 cucharada de aceite con la cebolla y las 4 cucharadas de pasta de tomate, revolvemos y agregamos 5 cucharadas de agua. Dejamos hervir por 10 minutos. Agregamos los Spaghetti Doria sabor a Pollo Asado y mezclamos muy bien.
4. Servimos los Spaghetti Doria sabor Pollo Asado con las colombinas de ala y acompañamos con el aguacate cortado en tiras, agregándole un poco de cilantro, unas gotas de limón, sal y pimienta