



Spaghetti sabor Pollo Asado con pinchos

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 cascós
- 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 crespá
- 2 tomates cortados en cascós
- ½ taza de arveja cocinada
- 1 cucharada de jugo de limón

Preparación

1. Cocinamos los Spaghetti Doria sabor Pollo Asado en abundante agua hirviendo con sal (1 Cucharadita de sal y aceite por cada 100 gramos de pasta en 1 litro de agua) de 12 a 15 minutos y escurrimos.
2. Cuando hierva el agua agregamos la pasta junto con la sal. 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.
4. Armamos los pinchos intercalando la carne con choricitos, cuadros de pimentón, cascós de cebolla y terminamos con un trozo de mazorca.
5. Doramos en una sartén de 8 a 10 minutos volteando por todos lados.
6. Preparamos la ensalada mezclando los ingredientes y aderezamos con limón y sal.