



## Spaghetti Integral Doria con salsa de atún



### Ingredientes

- 2 Paquetes de Spaghetti Integral Doria de 250gr
- 2 cucharadas de mantequilla
  - 1 Cebolla Picada
  - 1 Diente de Ajo Picado
- 2 latas de atún escurridas
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 250ml de crema de leche
  - Perejil picado al gusto
  - Sal y Pimienta al gusto

### Preparación

1. Cocinamos los Spaghetti Integral Doria de 9 a 12 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos 1 cucharadita de sal por cada 100gr de pasta.
2. Ten en cuenta que la sal se debe agregar cuando el agua empiece a hervir.
3. Mientras se cocinan los Spaghetti Integral Doria, en un sartén con mantequilla caliente sofreímos la cebolla y el ajo durante 2 minutos.
4. Agregamos el atún, el jugo de limón y la crema de leche, cocinamos durante 5 minutos a fuego bajo y salpimentamos al gusto.
5. Para preparar el acompañamiento mezclamos todos los ingredientes y salpimentamos al gusto.
6. Escurrimos los Spaghetti Integral y los mezclamos con la salsa de atún.

7. Servimos el Spaghetti Integral Doria en un plato, le agregamos el perejil picado y acompañamos con la ensalada de tomate y cebolla roja.

Acompañamiento: Tomate en rodajas - Cebolla roja en rodajas - Aceite al gusto