



Spaghetti Mantequilla Doria en Salsa de Tocineta



Ingredientes

- 2 Paquetes de Spaghetti Mantequilla Doria 250gr
- 200gr de Tocineta Zenú picada
 - 4 Huevos
 - 1 Taza de Leche
- 100gr de Queso rallado
- Sal y Pimienta al gusto
- Hojas de Albahaca

Preparación

1. Cocinamos los Spaghetti Mantequilla Doria de 12 a 15 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. En una tabla, picamos en pedacitos la tocineta Zenú, luego la llevamos a un sartén a que se cocine en su propia grasa. Cuando esté lista la sacamos a una cama de servilletas para que esta absorba el exceso de grasa.
3. Por aparte batimos los 4 huevos, le agregamos la crema de leche y el queso rallado y dejamos lista la mezcla para cuando estén los Spaghetti Mantequilla Doria.
4. En un sartén con aceite ponemos a freír nuestras yucas, las dejamos hasta que obtengan el dorado que queremos y estén crocantes. Antes de sacar las yucas alistamos otra cama de servilletas para absorber el exceso

de grasa.

5. Una vez terminada la cocción de los Spaghetti Mantequilla Doria, los pasamos por agua fría y los escurrimos muy bien.

6. Después los devolvemos a la olla donde se estaban cocinando y agregamos nuestra mezcla, revolvemos muy bien para que con el calor de los spaghetti se cocine la salsa, los dejamos aquí unos 4 minutos y agregamos la tocineta.

7. Servimos los Spaghetti Mantequilla Doria con su salsa de tocineta, le agregamos sal y pimienta al gusto. Decoramos con las hojas de albahaca y acompañamos con las yucas fritas.

Acompañamiento: 1 paquete de yucas congeladas
Aceite vegetal