



Spaghetti clásico con Stroganoff

Spaghetti Doria Clásico

Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti Doria Clásico 250g
- 2 cucharadas de harina de trigo
- 1/4 libra de lomo de res cortado en tiras delgadas
- 4 cucharadas de aceite
- 2 taza de champiñones cortados en cuatro
- 1/2 taza de vino blanco
- 1/2 taza de caldo preparado
- 4 cucharadas de crema de leche
- 2 cucharadas de perejil picado
- Sal y pimienta
- Queso parmesano al gusto

Preparación

1. Cocinamos los Spaghetti Doria Clásico, en abundante agua hirviendo con sal (1 litro de agua y 1 cucharadita de sal por cada 100 g de pasta) de 9 a 11 minutos.
2. Mezclamos la harina con sal y pimienta, y pasamos las tiras de carne para que queden cubiertas con esta mezcla por todos lados.
3. Salteamos los trozos de carne por tandas en la mitad del aceite, hasta que estén dorados. Sacamos aparte y reservamos.
4. En la misma sartén y con el resto de aceite, doramos los champiñones. Agregamos nuevamente la carne, vertimos el vino y dejamos que se evapore.
5. Añadimos el caldo, crema de leche y dejamos hervir 5 minutos. Espolvoreamos el perejil.
6. Servimos la salsa de carne sobre los Spaghetti Doria Clásico ya escurridos.
7. Espolvoreamos queso parmesano y acompañamos con ensalada mixta de lechugas, tomates y aguacate.

Acompañamiento:

Acompañamos con ensalada mixta de lechugas, tomates y aguacate.