



Spaghetti con Pescado Blanco

Spaghetti Huevo Doria con Pescado Blanco

Ingredientes

- 1 Paquete spaghetti huevo Doria de 250gr
- 4 Filete de pescado blanco (tilapia preferiblemente)
- 2 Cebolla cabezona picada
- 4 Cucharada de cebollín
- 1 Taza de leche
- 4 Cucharada de vinagre blanco
- 4 Cucharada de aceite
- 3 Cucharadita de maicena
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

Preparación

1. Cocinamos el Spaghetti Doria de 13 a 16 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que debemos utilizar 1 litro de agua mezclado con 1 cucharadita de sal por cada 100gr.
2. Al momento que este la pasta escurrimos y se hace un choque térmico, reservamos y agregamos 50gr de aceite (una cuchara de café). Colocamos un sartén con aceite (60gr).
3. Dejamos calentar muy bien y cuando se encuentre al punto deseado ponemos el pescado, agregamos sal y pimienta al gusto y lo ponemos a dorar.
4. Cuando esté listo se hace el mismo proceso con los cuatro filetes, los cortamos en pequeños trozos y reservamos.
5. Luego cortamos la cebolla en plumas en el mismo sartén donde doramos el pescado vamos a agregar poco aceite para saltear la cebolla durante unos 3 minutos, agregamos el vinagre, leche y la maizena mezclamos bien hasta tener una mezcla homogénea
6. Llevamos a punto de ebullición y cuando nuestra salsa llegue a punto de ebullición bajamos el fuego, agregamos la pasta y el pescado dejamos 5 minutos y listo para servir.