



## Caldo de gallina con Corbatas Doria

Caldo de gallina con pasta Doria

### Ingredientes

- 1 Cebolla cabezona grande
- 3 dientes de ajo
- 3 zanahorias
- 1 puerro
- 2 ramas de perejil
- 3 hojas de laurel
- 1 pollo despresado
- 250grs de corbatas Doria

### Preparación

1. Para preparar un exquisito caldo de gallina con Pastas Doria necesitamos: una cebolla grande, tres dientes de ajo, tres zanahorias, un puerro, dos ramas de perejil, tres hojas de laurel, un pollo o una gallina despresada y corbatas de Pastas Doria.
2. Primero cortamos la cebolla en cuartos y el puerro a lo largo en pedazos medianos, finalmente, pelamos el ajo y la zanahoria.
3. A continuación, agregamos una cantidad moderada de aceite neutro en una olla precalentada e incorporamos las piezas de pollo, la cebolla, el ajo, el puerro y la zanahoria.
4. Dejamos estos ingredientes sudar por unos minutos y movemos constantemente buscando una cocción uniforme.
5. Luego agregamos el perejil, las hojas de laurel, la sal y la pimienta; incorporamos agua fría o al clima, dejando los ingredientes totalmente cubiertos. A medida que vaya hirviendo removemos las capas formadas en la superficie.
6. Una vez el pollo esté listo lo ponemos a parte de la preparación y colamos lo que quedó en la olla, ubicando las verduras junto a éste, conservando el caldo. Preparamos las corbatas de Pastas Doria en el caldo y rectificamos la sazón.
7. Momentos antes que la pasta esté lista, en un sartén salpimentamos el pollo y las verduras, agregando un poco de mantequilla.
8. Finalmente, servimos en una taza el caldo con la pasta y en un plato aparte, el pollo con los vegetales. Disfruta de su increíble sabor

solo con Pastas Doria.