



Codos Doria con mazorca y huevo

Todos Doria con mazorca y huevo

Ingredientes

- 1 paquete de Codos Doria por 500 gr
- 5 mazorcas desgranadas
- ½ taza de crema de leche
- 10 tajadas de jamón de cerdo cortado en tiras
- 10 huevos batidos
- 50 gr de mantequilla

Preparación

1. Cocinamos los Codos Doria de 13 a 16 minutos en abundante agua hirviendo con sal, 1 litro de agua y 1 cucharadita de sal por cada 100 g de pasta.
2. Mientras se cocina la pasta, cocinamos la mazorca desgranada en agua con sal hasta que este blandita.
3. La escurrimos y la ponemos en un sartén con mantequilla. Cuando empiece a dorar le agregamos el jamón.
4. En un recipiente mezclamos los huevos, la crema de leche, la mazorca con el jamón y los Codos Doria.
5. Cocinamos la mezcla en un sartén con mantequilla caliente y ponemos sal al gusto.
6. Servimos en un plato y acompañamos de tostadas.

Acompañamiento:

Tostadas