



Corbatas con Maíz en Salsa de Tomate

Corbatas Doria con Maíz en Salsa de Tomate

Ingredientes

- 1 Paquete de Corbatas Doria 250gr
- 1 Lata de Maíz tierno Zenú
- 1 Zanahoria
- 2 Tomates
- ½ Taza de Mayonesa
- 1 Cucharada de Cebolleta
- ½ Taza de Pasta de Tomate
- Sal y Pimienta al gusto
- Queso Rallado al gusto

Preparación

1. Cocinamos las Corbatas Doria de 9 a 12 minutos en abundante agua hirviendo.
2. Siempre teniendo en cuenta que debemos usar 1 litro de agua mezclado con 1 cucharadita de sal por cada 100gr de pasta.
3. En una tabla picamos los tomates y la zanahoria en cuadritos y la cebolleta en tiritas pequeñas.
4. Ponemos en un sartén un poco de agua y le agregamos una pizca de sal, luego agregamos la zanahoria y dejamos que empiece a cocinar.
5. Aproximadamente después de 5 minutos, agregamos el tomate y el maíz, le añadimos la media taza de pasta de tomate.
6. Una vez terminada la cocción de las Corbatas Doria, las pasamos por agua fría y las escurrimos muy bien.
7. En el mismo sartén donde están las verduras, agregamos las Corbatas Doria para que se mezclen con su salsa y le ponemos sal y pimienta al gusto.
8. Servimos las Corbatas Doria con Maíz en salsa de Tomate y decoramos con la mayonesa. Acompañamos con rollitos de jamón.

Acompañamiento:

Rollitos de Jamón Zenú