



Corbatas con tomate fresco y sardinas

Corbatas Doria con tomate fresco y sardinas

Ingredientes

- 1 paquete de corbatas Doria de 250gr
- 2 tomates picados y sin semilla
- 4 cucharadas de pasta de tomate
- 2 tazas de caldo de gallina
- 2 cucharadas de perejil picado
- 2 latas de sardinas
- Sal al gusto

Preparación

1. Cocinamos las Corbatas Doria de 9 a 12 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que debemos usar un litro de agua mezclado con una cucharadita de sal por cada 100gr de pasta.
2. Mientras se cocina la pasta, agregamos en una olla la pasta de tomate en el caldo hasta que quede homogéneo.
3. Una vez terminada la cocción de las Corbatas, las pasamos por agua fría haciendo un choque térmico y se deja muy bien escurrido para reservar.
4. En la misma olla en donde está la mezcla de la pasta de tomate con el caldo se agregan las Corbatas para que se mezclen, se pone a calentar durante 5 -6 minutos y salpimentamos al gusto.
5. Listo Para servir. ponemos en un plato nuestra preparación, le colocamos encima el tomate picado, las sardinas y por último decoramos con el perejil picado.