



Corbatas Doria con medallones de cerdo

Corbatas Doria con medallones de cerdo

Ingredientes

- 1 paquete de Corbatas Doria de 500 gr
- 5 Tomates
- 2 Cebollas grandes
- 250 gr de Champiñones
- 100 gr de Tocineta
- 5 Medallones de cerdo

Preparación

1. Cortamos la cebolla en cubos pequeños, los champiñones en mitades, el tomate en cuartos (removiendo las semillas), luego en mitades y la tocineta en tiras.
2. Cocinamos las Corbatas Doria de 9 a 12 minutos en abundante agua hirviendo (1 litro de agua mezclado con una cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta), los pasamos por agua fría y escurrimos bien.
3. Posteriormente, en una sartén precalentada, cocinamos los medallones de cerdo con un poco de aceite, una vez estén dorando, bajamos el fuego y los dejamos hasta que estén bien cocidos, evitando que se sequen.
4. Retiramos los medallones y los separamos.
5. Preparamos la salsa en la misma sartén, agregando un poco más de aceite, incorporamos la cebolla y una vez esta comience a verse transparente, añadimos la tocineta, después el tomate y finalmente los champiñones.
6. Salpimentamos. Dejamos cocinar por 5 minutos.
7. Mezclamos en un tazón las corbatas con los tomates y la albahaca, agregamos aceite y salpimentamos.
8. Instantes antes de servir, colocamos los medallones nuevamente en la sartén, con el objetivo que tomen temperatura con la salsa.
9. Finalmente, servimos el cerdo, colocamos las corbatas alrededor de los medallones y bañamos con la salsa, terminando con un exquisito plato preparado con Corbatas Doria.