



## Corbatines con espinaca y jamón

Corbatines Doria con espinaca, jamón

### Ingredientes

- 1 paquete de Corbatines Doria de 250 Gr.
- 250 Gr. de jamón
- Un manojo de espinaca sin tallo
- 70 Gr. de queso rallado
- 1 cucharadita de mantequilla
- Aceite vegetal al gusto
- Sal y pimienta al gusto

### Preparación

1. Cocinamos los Corbatines Doria de 12 a 15 minutos en abundante agua hirviendo, recuerda que por cada 100 gr de pasta mezclamos una cucharadita de sal en un litro de agua.,
2. Una vez pasado el tiempo de cocción, los corbatines por agua fría y escurrimos bien.
3. Cortamos el jamón en tiras y lo llevamos a una sartén a fuego medio, con un poco de aceite vegetal.
4. Entre tanto lavamos muy bien las espinacas, cortamos sus tallos y las adicionamos al jamón, también agregamos una cucharadita de mantequilla.
5. Mezclamos los ingredientes poco a poco y dejamos al fuego por 5 minutos.
6. Es el momento de servir los corbatines, agregamos las espinacas con jamón y dispersamos queso rallado sobre el acompañamiento.
7. Recuerda que nuestras pastas Doria contienen vitamina A, ácido fólico, zinc y hierro, complementos ideales para alimentación balanceada de tu familia.