



Corbatines con habas y salchichas

Corbatines Doria con habas y salchichas

Ingredientes

- 1 Paquete de Corbatines Doria de 250gr
- 200gr de habas cocinadas
- ½ cebolla picada
- 8 salchichas picadas
- 1 cucharada de aceite
- Queso rallado al gusto
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Cocinamos los Corbatines Doria de 12 a 15 minutos en abundante agua hirviendo. Por cada 100 gr de pasta mezclamos 1 cucharadita de sal en 1 litro de agua, recuerda, la sal se debe agregar una vez el agua haya hervido.
2. Mientras se cocinan los Corbatines Doria, en un sartén con mantequilla cocinamos la cebolla y las salchichas, cuando las salchichas empiecen a dorarse agregamos las habas y cocinamos unos 3 minutos más. Salpimentamos al gusto.
3. Para el acompañamiento fritamos las papas a la francesa en el aceite.
4. Una vez pasado el tiempo de cocción, los pasamos por agua fría y escurrimos bien. En seguida agregamos los Corbatines Doria a la mezcla de salchicha y habas, y revolvemos muy bien.
5. Servimos en un plato hondo y decoramos espolvoreando el queso rallado al gusto. Acompañamos con las papas a la francesa.

Acompañamiento:

Papas a la francesa
Aceite para freir