



Corbatines con tocino carnudo

Corbatines Doria con tocino-carnudo

Ingredientes

- 1 Paquete de Corbatines Doria de 250gr
- 400gr de tocino carnudo cortado en cuadros
- 1 lata grande de arvejas Zenú
- Jugo de 1 limón
- Queso rallado al gusto
- 4 cucharadas de crema de leche
- Hojas de yerbabuena al gusto picadas
- 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 1 cucharadita de sal en 1 litro de agua; ten presente que la sal se debe agregar una vez el agua haya hervido.
2. Mientras se cocinan los Corbatines Doria en un sartén, freímos el tocino carnudo hasta que esté dorado. Una vez cocido, agregamos las arvejas y revolvemos.
3. Enseguida agregamos la crema de leche y la yerbabuena, continuamos mezclando, añadimos el jugo de limón, salpimentamos al gusto, dejamos cocinar durante 5 minutos mas.
4. Para el acompañamiento freímos el plátano maduro en el aceite.
5. Una vez pasado el tiempo de cocción de los Corbatines Doria, los pasamos por agua fría y escurrimos bien. Enseguida agregamos los Corbatines Doria a la salsa y revolvemos muy bien.
6. Servimos en un plato hondo y le agregamos el queso rayado al gusto y acompañamos con el plátano maduro.

Acompañamiento:

Plátano maduro cortado en cuadros
Aceite para freír