



Corbatines Doria con brócoli y chorizo

Corbatines Doria con brócoli y chorizo

Ingredientes

- 500 gr de corbatines Doria.
- 3 Chorizos.
- 1¼ Taza de aceite vegetal
- 4 Dientes de ajo
- 500 gr de brócoli.
- ½ Cucharadita de ají molido.
- ¼ de taza de queso parmesano.

Preparación

1. Para iniciar nuestra preparación tomamos una olla, agregamos agua con sal, dejamos hervir y luego adicionamos nuestros corbatines Doria a fuego alto por unos 10 minutos.
2. Pelamos y cortamos finamente los dientes de ajo. También cortamos en rodajas los chorizos.
3. En una sartén a fuego medio, cocinamos los chorizos. Cuando estén crocantes por ambos lados los apartamos para usarlos después. En la misma sartén, sofreímos el ajo hasta que esté dorado.
4. Cumplidos los 10 minutos y antes de que los corbatines estén listos, añadimos el brócoli. Cuando la pasta esté al dente, escurrimos y traemos también el brócoli.
5. En un plato mediano servimos la pasta con el brócoli, los chorizos en rodajas y el ajo. Espolvoreamos un poco de queso parmesano y ají molido por encima. Ésta es una deliciosa y nutritiva receta que Doria desea compartir con tu familia.