



Ensalada de pasta con pollo

Ensalada con pasta: Conchas Doria y pollo

Ingredientes

- 1 paquete de Conchas Doria por 500 gr
- 1 pechuga de pollo desmenuzada
- 10 papas sabaneras peladas y cortadas en cubos
- 4 zanahorias cortadas en julianas
- 2 ramitas de perejil fresco picado
- 1 lata de arvejas
- 3 tomates chonto en cascos para decorar
- Sal al gusto
- Mayonesa al gusto

Preparación

1. Cocinamos las Conchas Doria en una olla con abundante agua hirviendo de 12 a 16 minutos, por cada 100 gr. de pasta necesitamos 1 litro de agua mezclado con 1 cucharadita de sal.
2. Por otro lado cocinamos la papa, una vez este la ponemos en un recipiente y la mezclamos con el pollo, la zanahoria, la arveja y el perejil picado.
3. Agregamos la mayonesa al gusto y revolvemos muy bien.
4. Por último añadimos las Conchas Doria y mezclamos.
5. Servimos en plato y decoramos con los cascos de tomate.
6. Ahora disfruta de nuestra deliciosa Ensalada con pasta: Conchas Doria y pollo