RECETAS

Sanduche de carne con corbatas

sanduche de carne con corbatas doria

Ingredientes

- 1 Paquete de Corbatas Doria de 250gr
- 400g de carne de res picada
- 70g de cebolla morada picada
- 5 cucharadas de mostaza
- 3 cucharadas de crema de leche
- una cucharadita de cilantro picado
- 250g de queso tajado
- 200 ml de Aceite
- 2 rodajas de pan
- 2 de hojas de Lechuga
- 3 tomates pintones en rodajas
- Sal y pimienta

Preparación

1. Cocinamos los Corbatas Doria de 12 a 15 minutos en abundante agua hirviendo.
2. Por cada 100 gr de pasta mezclamos una cucharadita de sal en 1 litro de agua, recuerda, la sal se debe agregarse una vez el agua haya hervido.
3. En un sartén con el aceite caliente salteamos la carne y agregamos la cebolla y el cilantro.
4. Cuando tome color y aroma agregamos la mostaza y por último la crema de leche. Sal pimentamos al gusto.
5. Agregamos las corbatas doria y mezclamos muy bien
6. En una de las rodajas de pan, ponemos la lechuga, el tomate y la mezcla de carne y corbatines Doria, cubrimos totalmente con el queso tajado y ponemos la otra mitad del pan encima. Acompañamos con papa chip

Acompañamiento:

Papa chip