RECETAS

Codos con Salsa Lista de Tomate Ranchero

Codos Doria con Salsa Lista de Tomate Doria Ranchero

Ingredientes

- Codos Doria x 250 gr
- 4 unds. Salchicha Ranchera Zenu?
- 100 gr de Tocineta Zenu?
- 1 lata de 250 gr de mai?z tierno Zenu?
- 100 gr de pimento?n amarillo
- 100 gr de pimento?n verde
- 100 gr de pimento?n rojo
- Sal y pimienta al gusto
- Salsa Lista de Tomate Doria Ranchero

Preparación

1. Cocinamos los Codos Doria en 1 litro de agua y 1 cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta de 13 a 16 minutos.
2. Cortamos la salchicha en rodajas, el pimento?n en julianas y la tocineta en cuadritos.
3. Salteamos primero la tocineta con la salchicha, luego agregamos los pimentones, mezclamos, incluimos el mai?z y salteamos por 4 minutos.
4. Agregamos la Salsa Lista de Tomate Doria Ranchero y los Codos Doria los dejamos cocinar por 1 minuto, incluimos sal y pimienta al gusto, mezclamos y servimos.