



Corbatas a la marinera

Corbatas a la marinera

Ingredientes

- 250 gr Corbatas Doria
- 1 Aguacate
- 1 Tomate
- ½ Unidad cebolla cabezona
- 2 cucharadas de cilantro
- 1 Limón
- 1 Plátano Maduro
- 500ml de aceite vegetal
- 1 sobre de base marinera instantánea
- 1 taza de leche
- 2 latas de atún en agua
- Pizca de sal y pimienta

Preparación

1. Comenzaremos cocinando las Corbatas Doria en una olla con abundante agua hirviendo y una pizca de sal, hasta que estén al dente.
2. Aparte, pelamos el plátano maduro y lo cortamos en pequeñas rodajas delgadas. En una sartén con aceite caliente, fritamos 5 o 6 moneditas por tanda.
3. Las reservamos en papel absorbente para eliminar el exceso de grasa y les espolvoreamos un poco de sal y pimienta por encima.
4. Para la ensalada de acompañamiento, cortamos en cuadros el aguacate y el tomate. Picamos un cuarto de cebolla cabezona y una ramita de cilantro. En un recipiente mezclamos todo, exprimimos un limón y agregamos su jugo a la ensalada.
5. Entre tanto, en una olla, vertemos el contenido de la base marinera instantánea con leche.
6. Revolvemos poco a poco y dejamos a fuego bajo hasta que los ingredientes estén bien mezclados y la salsa espese y tome cuerpo. Una vez esté lista, agregamos el atún y continuamos revolviendo por 2 minutos, aproximadamente y retiramos del fuego.
7. Por otro lado, revisamos que las Corbatas Doria estén al dente y las escurrimos.
8. Con todo listo, presentamos una buena porción de Corbatas Doria, las bañamos con la salsa marinera de atún, acompañamos con nuestra rica ensalada fresca y unas 3 o 4 rodajitas de plátano frito.

9. Disfrutamos de ésta rica receta en familia ,
mientras pasamos un rato agradable con
nuestros seres queridos.