

Corbatines Doria con brócoli y chorizo

™ndoatinés do por la representa de la representa del representa del representa de la repre

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

- 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.
- Pelamos y cortamos finamente los dientes de ajo. También cortamos en rodajas los chorizos.
- 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.
- 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.
- 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.