



Crema de maíz con conchitas y jamón

Crema de maíz con conchitas Doria y jamón

Ingredientes

- 1 paquete de Cochas Doria de 125 gramos
- 130 gramos de jamón sánduche de cerdo Zenú
- 1 sobre de crema de maíz
- 2 tazas de leche
- Crema de leche al gusto
- 1 pizca de color
- 1 pizca de Sal
- Pimienta al gusto

Preparación

1. En una olla grande con agua hirviendo cocinamos las cochas Doria, los dejamos a fuego alto entre 12 y 16 minutos.
2. Recuerda que mezclamos en 1 litro de agua 1 cucharadita de sal por cada 100 gramos de pasta.
3. Si quieres darle una tonalidad más viva a las conchitas Doria agrega una pizca de color al agua donde se cocinan.
4. En un recipiente disolvemos el sobre de la crema de maíz con la leche. Mezclamos bien y nos aseguramos que no quede ningún grumo.
5. Luego adicionamos esta mezcla a una olla con dos tazas de agua hirviendo. Añadimos sal y pimienta al gusto.
6. Revolvemos constantemente para evitar que se pegue. Ahora picamos el jamón en cuadritos y los guardamos para más tarde.
7. Una vez la crema esta espesa, la bajamos del fuego y la servimos en un plato hondo.
8. Cuando las conchas Doria están en el punto deseado, las pasamos por agua fría y las escurrimos.
9. Luego las agregamos en el centro de nuestra crema, adicionamos los cuadritos de jamón y decoramos con crema de leche.