Ensalada con pasta de Corbatas

Ingredientes

- 1 Paquete de Corbatas Doria de 250gr
- ½ lata de piña en almíbar escurrida
- ½ taza de almíbar de la piña
- 2 manzanas verdes cortadas en cubos
- 2 tallos de apio cortados
- ½ taza de mayonesa
- ½ taza de crema de leche
- ¼ de taza de caldo de pollo
- 150g Nueces (opcional)
- 500 Pechuga de pollo desmechada

Preparación

1. Cocinar en una olla con agua sal pimienta y ajo por media hora la pechuga y reservar una taza de agua de caldo de pollo luego, desmechar pollo y reservar.
2. Cocinamos las Corbatas Doria de 12 a 15 minutos en abundante agua hirviendo y le agregamos sal y aceite.
3. Por cada 100 gr de pasta mezclamos una cucharadita de sal en 1 litro de agua, recuerda, la sal se debe agregar una vez el agua haya hervido.
4. Mientras se cocina la pasta, en un recipiente mezclamos la piña, la manzana, el apio, el almíbar de la piña y las nueces.
5. En otro recipiente mezclamos la mayonesa, la crema de leche y el caldo de pollo, con los pedacitos de pollo, una vez bien mezclados los ingredientes, la revolvemos con la mezcla anterior.
6. Una vez pasado el tiempo de cocción de los Spaghettis , los pasamos y escurrimos bien y los añadimos a la mezcla previamente elaborada.
7. Revolvemos muy bien y servimos en un plato.
8. Ahora disfruta de nuestra deliciosa Ensalada con pasta de Corbatas Doria