



Mazorcada de coditos

mazorcada de coditos doria

Ingredientes

- 1 paquete de Coditos Doria 250g
- 60g de mantequilla
- 400g de pollo desmechado listo
- 200g de queso rallado
- 5 huevos cocidos de codorniz
- 150ml de licuado de Tomate
- 250ml de aceite
- 1 lata de maíz tierno
- Cilantro finamente picado
- Fosforitos (papas)

Preparación

1. Cocinamos los Coditos Doria de 12 a 15 minutos en abundante agua hirviendo.
2. Por cada 100 gr de pasta mezclamos una cucharadita de sal en 1 litro de agua. Adicionamos la mantequilla.
3. En un sartén a fuego alto salteamos el maíz bien escurrido, una vez dorado adicionamos el pollo desmechado y poco a poco vamos incorporando licuado de tomate a cucharadas para que se evapore.
4. Por último adicionamos los coditos y el cilantro finamente picado.
5. Servimos en un plato la mezcla, adicionamos el queso sobre la misma para que gratine y decoramos con los Fosforitos y un huevo de codorniz.