



Torta de codos con Salchichas

Torta de codos Doria con Salchichas

Ingredientes

- 2 Paquetes de Codos Doria 250gr
- 1/2 Taza de Pasta de Tomate
- 100gr de Queso Rallado
- 6 Huevos
- Sal y Pimienta al gusto
- 1 Manojito de Perejil

Preparación

1. Cocinamos los codos Doria de 12 a 15 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos una cucharadita de sal por cada 100gr de pasta.
2. Una vez pasado el tiempo de cocción, lo pasamos por agua fría y lo escurrimos.
3. Batimos los huevos y les agregamos sal y pimienta al gusto. Agregamos la pasta a los huevos batidos.
4. En un sartén caliente, ponemos un poco de aceite y añadimos la pasta bañada en huevo. Este proceso debemos hacerlo en fuego bajo y siempre revolviendo lentamente.
5. En otro sartén ponemos 1 cucharada de aceite y ponemos las salchichas Zenú a cocinar, esperamos a que obtengan un dorado uniforme y las sacamos mientras termina de estar la torta.
6. Antes de retirar del sartén, le espolvoreamos el resto del queso rallado por encima a la torta de Codos Doria. Una vez lo hagamos podemos servir en un plato, decorando con el perejil y acompañando con las salchichas Zenú.

Acompañamiento:

Salchichas Zenú, aceite vegetal