



Cazuela de Pollo con Conchas

Cazuela de Pollo con Conchas Doria

Ingredientes

- 1 Paquete de Conchas Doria de 250gr
- 1 pollo cortado en trozos
- 2 mazorcas desgranadas o 1 lata de maíz Zenu
- 1 taza lata de arveja desgranada o 1 lata de arvejas Zenu
- 1lb de papa
- 1 rama de cebolla larga
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Perejil picado al gusto
- 1 Tomate maduro
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación

1. Cocinamos las Conchas Doria de 10 a 12 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos 1 cucharadita de sal por cada 100gr de pasta.
2. Picamos la cebolla larga y la doramos en aceite, agregamos el pimentón dulce, luego el tomate picado (preferiblemente pelado) y por último el pollo cortado en trozos.
3. También agregamos sal y pimienta al gusto, tapamos y dejamos cocer a fuego bajo durante unos 20 minutos.
4. Después, agregamos la mazorca desgranada, la papa cortada en cuadritos y la arveja. Adicionamos agua y un poco más de sal, junto con las Conchas Doria que fueron previamente cocinadas y ponemos a calentar durante 5 minutos más a fuego alto.
5. Por último, agregamos el perejil picado y servimos en un plato hondo.