



Ensalada de Codos

Ensalada de codos doria

Ingredientes

- Codos Doria 250 gramos
- Zanahoria 2 Unidades
- Tomate 2 Unidades
- Pepino Cohombro 1 Unidad
- Cebolla Blanca 1 Unidad
- Jamón de Pollo 200 gramos
- Queso Doble Crema 1/2 taza
- Mostaza 1 taza
- Aceite 4 Cucharadas
- Limón 4 Cucharaditas
- Vinagre 4 Cucharadas
- Azúcar 3 Cucharadas
- Sal 3 Cucharaditas
- Pimienta 1 Cucharadita

Preparación

1. En una olla mediana con abundante agua hirviendo y una pizca de sal, cocinaremos los Codos Doria de 13 a 16 minutos, hasta que estén al dente. Una vez listos, retirarlos, escurrirlos y reservarlos.
2. Aparte, cortamos la zanahoria y el jamón de pollo en tiras delgadas, el tomate y queso doble crema en cubos medianos y el pepino cohombro y la cebolla en finas rodajas
3. Luego, apartamos estos ingredientes en un tazón para mezclarlos más tarde con la pasta y el aderezo.
4. Para la vinagreta, en un recipiente mediano aparte, mezclaremos mostaza, zumo de limón, vinagre, azúcar, aceite en forma de hilo, sal y pimienta.
5. Al tazón de las verduras, agregamos los codos Doria previamente cocidos, y el aderezo. Mezclamos hasta integrar todo de forma homogénea.
6. Con nuestra deliciosa ensalada lista, la serviremos en un plato mediano hondo, garantizando que todos y cada uno de los ingredientes y sus llamativos colores luzcan bien para la presentación. Finalmente,
7. aconsejamos acompañar éste exquisito plato con una porción de papa criolla. Ahora, podemos disfrutar de éste manjar con toda la familia. ¡Doria te nutre!