



Sancocho al estilo Doria con conchas

Sancocho not found or type unknown

Ingredientes

- 350 gramos de conchas de pastas Doria
- 1 Cebolla
- 1 Diente de ajo
- 250 gr de costilla de res
- 3 Piernas y 2 pernils de pollo
- 4 Papas
- 2 Yucas grandes
- 1 ½ plátanos verdes
- 2 mazorcas

Preparación

1. Lo primero que haremos es pelar las papas y cortarlas en cuartos, la yuca y el plátano los partimos en trozos medianos y la cebolla en cubos pequeños. Aplastamos el ajo contra la tabla para abrirlo y pelarlo más fácilmente.
2. En una olla con poco aceite vegetal cocinamos la cebolla hasta que cambie de color, agregamos el ajo y un minuto después la costilla, que dejaremos hasta que esté dorada.
3. Ahora agregamos agua hasta llenar los dos tercios de la olla y traemos las piezas de pollo, también agregamos la papa, yuca, mazorca y la mitad de la raíz del cilantro, dejando cocinar a fuego medio. Una vez la preparación haya hervido añadimos el plátano
4. Revolvemos de vez en cuando y esperamos el tiempo necesario para que todo quede bien tierno, en caso de que el pollo se esté pasando de punto, lo sacamos y separamos para usarlo más tarde.
5. Cuando ya nuestro sancocho quedé listo, lo sacamos de la olla y servimos en una bandeja, todo menos el caldo. Ahora prepararemos nuestras pastas con esta deliciosa sopa que pondremos a hervir. Cuando este burbujeante agregamos las conchitas de pasta doria
6. Para servir, en un plato hondo ponemos porciones de los ingredientes que reservamos previamente, agregamos el caldo de sancocho con la pasta y decoramos con cilantro picado.