



Chipilo

PORCIONES

4



TIEMPO

45 min

DIFICULTAD

* * * * *



ENSALADA DE CODITOS



INGREDIENTES

- 250gr • de jamón de pavo rebanada gruesa
- 1 • paquete de queso americano **Chipilo®**
- ½ • lata elotitos chica
- 1 • paquete pasta de coditos / 200gr.
- 250ml • crema **Chipilo®**
- 100ml • mayonesa
- 1 • hoja laurel
- 1 • cucharadita Aceite
- 1 • cubo consomé de pollo
- sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- 1 Pondremos a hervir en una olla 2 litros de agua, una hoja de laurel, una cucharada de aceite y 1 cubo de consomé de pollo.
- 2 Una vez hierva el agua, vaciamos la pasta y dejamos a fuego alto por 10-12 min dependiendo de la marca, una vez que esté blandita, vaciamos el agua caliente y agregamos agua fría para frenar la cocción.
- 3 En un Bowl agregaremos todos los ingredientes previamente picados en cuadritos; El jamón de pavo y el queso americano **Chipilo®**, incorporamos también los elotitos, la crema, la mayonesa, y la pasta, finalmente revolvemos hasta que esté perfectamente integrado, salpimentamos y listo.
- 4 Te recomendamos refrigerar tu ensalada 30 min antes de servir.



• DESDE  1935 •

EL SABOR Y ORGULLO DE MÉXICO

