



Calentado paisa con Conchas

Calentado paisa con Conchas Doria

Ingredientes

- 1 paquete de Conchas Doria por 250 gr
- 1 lata de frijo
- 1 cebolla larga picada
- 1 ajo picado
- 5 tomates picados
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 500 gr de carne molida
- 500 gr de arroz blanco previamente preparado
- 4 huevos
- Perejil picado para decorar
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- Comino al gusto
- Color al gusto

Preparación

1. Cocinamos las Conchas Doria de 6 a 9 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. Preparamos en un sartén el hogao con la cebolla, el tomate, el ajo, la pimienta, el comino, el color y sal.
3. Una vez lo tengamos preparado añadimos los frijoles, mezclamos y rectificamos de sal.
4. En un sartén sofreímos la carne molida, rectificamos sal y pimienta al gusto.
5. Cuando la carne este lista añadimos los frijoles y mezclamos.
6. Agregamos el arroz y mezclamos muy bien. Por último agregamos las Conchas Doria y revolvemos.
7. Ponemos en un plato el calentado, sobre este un huevo frito, el hogao y decoramos con el perejil.