



Conchas Doria en salsa Ragú

conchas ragú type unknown

Ingredientes

- 1 paquete de conchas Doria de 500 gr
- 2 y 1/2 cucharadas de Aceite
- 1 Cebolla cabezona
- 2 dientes de Ajo
- 450 gr de Centro de pierna de res
- 8 Tomates maduros
- 8 hojas de Laurel
- 5 hojas de Albahaca

Preparación

1. Primero debemos calentar la olla express con un poco de aceite y le agregamos la cebolla picada en pequeños cubos. Dejamos que se cocine unos minutos hasta que se vea transparente.
2. Posteriormente agregamos la carne y la doramos por todos los lados., incorporamos los cubos de tomate, revolvemos, agregamos laurel y albahaca, adicionamos un vaso de agua y tapamos.
3. Dejamos que la olla pite 2 veces, retiramos la carne y las hojas de especias.
4. Tomamos el contenido que quedo en la olla y lo licuamos con mucho cuidado pues al estar caliente se puede derramar de la licuadora.
5. Revisamos la carne, si no está lo suficientemente blanda la ponemos en la olla y esperamos a que pite 2 veces más.
6. Cocinamos las Conchas Doria de 12 a 16 minutos en abundante agua hirviendo (1 litro de agua mezclado con una cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta), los pasamos por agua fría y escurrimos bien.
7. Para terminar servimos la salsa sobre las Conchas Doria.