



Conchitas Doria con salsa de Albahaca

Conchitas salsa de albahaca

Ingredientes

- 1 paquete de Conchas Doria de 500 gr.
- 1 diente de ajo
- 6 tomates
- 300 gr de queso rallado
- 350 gr de queso mozzarella
- 50 gr de albahaca
- 150 ml de aceite

Preparación

1. Primero 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.
2. A continuación, cortamos los tomates en cuartos y retiramos las semillas.
3. Luego, en un tazón colocamos el ajo, los tomates, el queso rallado, el queso mozzarella, las hojas de albahaca y el aceite.
4. Mezclamos todo el contenido procurando que quede grumoso y no liso. Salpimentamos al gusto.
5. Finalmente servimos las Conchas junto con la salsa y disfrutamos el delicioso plato para disfrutar con los amigos o con la familia. Recuerda que lo puedes acompañar con una deliciosa Carne asada.