



Guarguerones rellenos de carne desmechada

Guarguerones Doria rellenos de carne desmechada

Ingredientes

- 2 paquetes de Guarguerones Doria 250gr`
- 400gr de carne desmechada
- 1 taza de queso rallado
- ½ taza de crema de leche
- 4 tomates maduros rayados
- ½ taza cebolla cabezona
- 2 tallos de cebolla larga picada finamente
- 1 diente de ajo, picadito o machacado
- Aceite al gusto
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

Preparación

1. Cocinamos los Guarguerones Doria de 11 a 13 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. Una vez terminada la cocción de los Guarguerones Doria, los pasamos por agua fría y los escurrimos muy bien.
3. Mientras se cocinan los Guarguerones Doria preparamos la salsa en un sartén caliente, ponemos a calentar dos 2 cucharadas de aceite y agregamos la cebolla cabezona, la cebolla larga y el ajo, sofreímos hasta que se pongan transparentes.
4. Agregamos el tomate y revolvemos suavemente hasta que espese.
5. Añadimos la crema de leche y calentamos hasta que hierva, rectificamos con sal y pimienta al gusto.
6. Retiramos de la estufa y añadimos el queso rallado y mezclamos hasta que se derrita.
7. Una vez cocinados y escurridos los Guarguerones Doria los rellenamos con la carne desmechada.
8. Para servir ponemos cinco Guarguerones Doria rellenos en un plato y los cubrimos con la salsa. Podemos acompañar con pan frances.

Acompañamiento:

Pan frances.