



Guarguerones Vegetarianos con Salsa de Tomate

Guarguerones Doria Vegetarianos con Salsa de Tomates

Ingredientes

- 2 Cajas de Guarguerones Doria 250gr
- 250gr Queso Rallado
- 3 Cucharadas de Aceite vegetal
- 1 Diente de Ajo
- 3 Cebollas picadas
- 1 Pimentón rojo picado
- 1 Manojito de Espinaca
- 1 Lata de Maíz tierno Zenú 220gr
- 2 Tazas de Pasta de Tomate

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. Para hacer el relleno empezamos por poner aceite en un sartén y agregamos el ajo picado con 2 de las cebollas picadas, dejamos que se doren las cebollas, ponemos el pimentón picado y añadimos la espinaca previamente picada.
3. Dejamos que se cocine por 5 minutos a fuego medio, le agregamos el queso rayado y el maíz tierno zenú.
4. Para hacer la salsa, ponemos aceite en otro sartén a fuego medio, añadimos la otra cebolla picada y dejamos que obtenga color. Agregamos la pasta de tomate al sartén, el cual debe estar en fuego bajo.
5. Una vez terminada la cocción de los Guarguerones Doria, los pasamos por agua fría y los escurrimos muy bien.
6. Cuando ya tenemos nuestro relleno listo, con una cucharita empezamos a rellenar nuestros Guarguerones Doria, los rociamos con la salsa y agregamos un poco de queso rallado sobre esta.
7. Para el acompañamiento le ponemos sal y pimienta al gusto a las pechugas. Posteriormente las pasamos por harina, después batimos el huevo y remoja las pechugas en el.
8. Finalmente las cubrimos con la miga de pan y las llevamos al sartén precalentado con mantequilla y las dejamos freír al gusto, al

momento de servir ponemos los
Garguerones Doria con su salsa y los
acompañamos con nuestras pechugas de
pollo apanadas.

Acompañamiento:

2 pechugas de pollo apanadas
 1 huevo
 ½ taza de harina
 ½ taza de miga de
pan
 sal y pimienta al gusto
 2 cucharadas de mantequilla