



Ternera con Conchas

Ternera con Conchas Doria

Ingredientes

- 1 paquete de Conchas Doria por 200 gr
- 1 filete de ternera picada en bastones
- 2 cebollas cabezonas blancas picadas
- 1 ajo picado
- 1 pimentón rojo picado en bastones
- 50 gr de perejil fresco picado
- 250 gr de arveja en lata
- 250 gr de crema de leche
- caldo de carne al gusto
- Sal al gusto
- Pimienta negra al gusto

Preparación

1. Cocinamos las Conchas Doria en una olla con abundante agua hirviendo de 12 a 16 minutos, por cada 100 gr. de pasta necesitamos 1 litro de agua mezclado con una cucharadita de sal.
2. Sofreímos la cebolla blanca, el ajo y el pimentón, al final añadimos la arveja, el caldo de carne y la crema de leche, rectificamos sal y pimienta, reservamos.
3. Agregamos las Conchas Doria.
4. Asamos los filetes de ternera adicionamos , sal al gusto.
5. En un plato servimos la ternera, encima la mezcla de verduras y Conchas Doria y terminamos con perejil.