



Tornillos Doria con carne apanada

Tornillos carne apanada

Ingredientes

- 1 paquete de Tornillos Doria de 500 gr
- 15 tomates pequeños
- 10 hojas de albahaca
- 1 libra de chatas en corte mariposa
- 200 gramos de miga de pan
- 3 huevos

Preparación

1. Primero cocinamos los Tornillos Doria de 10 a 13 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. Seguidamente, cortamos los tomates por la mitad y las hojas de albahaca con las manos, dejándolas al tamaño de un bocado. Luego en una taza batimos los huevos con sal y en un plato aparte, separamos un poco de la miga de pan. Salpimentamos.
3. Pasamos la carne por el huevo, dejándola bien envuelta, y después por la miga de pan cubriéndola totalmente.
4. A continuación, en un sartén agregamos aceite dejando una profundidad de 3 cm aproximadamente; cuando esté caliente, cocinamos las milanesas hasta dorarlas.
5. Las sacamos y las dejamos sobre papel absorbente (si queremos podemos cocinar en el horno a 100 grados)
6. Luego mezclamos en un tazón, los tornillos, los tomates y la albahaca, agregamos un chorrito de aceite y salpimentamos.
7. Finalmente servimos las milanesas y los Tornillos Doria, disfrutando de un exquisito plato.