



Tornillos Doria con tocineta y frijoles

Tornillos tocineta frijol

Ingredientes

- 1 paquete de Tornillos de mantequilla Doria de 450 gr
- 150 gr de Tocineta
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- 1 tallo de apio
- 200 gr de tomates pelados
- 400 gr de frijoles precocidos
- 3 hojas de laurel

Preparación

1. Iniciamos cortando en cubos pequeños la cebolla, la zanahoria, el apio y los tomates; luego, cortamos la tocineta en tiras delgadas.
2. A continuación tomamos una paila, la precalentamos y cocinamos la tocineta hasta que los bordes se empiecen a dorar, seguidamente, agregamos la cebolla y cocinamos hasta que empiece a transparentarse.
3. Continuamos añadiendo las zanahorias y el apio, esperamos un rato, luego agregamos los tomates y dejamos cocinar algunos minutos, mezclando todo muy bien.
4. Luego, agregamos las hojas de laurel y un litro de agua fría hasta que hierva a continuación los frijoles y dejamos cocinar.
5. Cocinamos los Tornillos de mantequilla 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.
6. Finalmente, retomamos los frijoles, buscando una consistencia más espesa que líquida y salpimentamos. Bajamos el fuego al mínimo una vez hayamos logrado un buen espesor.
7. Servimos la pasta, agregamos nuestra preparación de la tocineta y los frijoles combinando muy bien y compartimos en familia unos deliciosos Tornillos con tocineta y frijoles.