Tornillos en salsa scarparo

Tornillos en salsa scarparo Doria

Ingredientes

- Tornillo Doria (350 grs – 400 grs)
- Jamón de cerdo (200 grs)
- Cebolla larga (80 grs)
- Crema de leche (120 mls)
- Champiñones fileteados (120 grs)
- Tomillo (3 grs)
- Salsa Lista de Tomate Doria sabor Ranchero (120 grs aprox)
- Aceite de Oliva (8 mls)
- Sal (3 grs)

Preparación

1. Cocinar nuestros Tornillo Doria en agua hirviendo con sal, hasta que estén al dente. Escurrir y reservar.
2. Para la salsa, en una sartén aparte, con un chorro de aceite de oliva , sofreír el jamón de cerdo y el tomillo, picados finamente. Paso seguido, agregar la cebolla larga igualmente picada y los champiñones fileteados. Mezclar y dejar cocinar.
3. Un par de minutos más tarde, agregar nuestra Salsa Lista de Tomate Doria sabor ranchero y la crema de leche . Mezclar y seguir cocinando, hasta que la salsa adopte una coloración contundente y una textura no tan espesa, pero tampoco tan líquida. Un términ
4. Un término para el emplatado , disponer los tornillos en el plato y bañarlos con la salsa Scarparo.
5. Presentar, servir y degustar.