



Tornillos integral en salsa de Tomate

Tornillos Integral Doria en Salsa de Tomate

Ingredientes

- 2 Paquetes de Tornillos Integral Doria 250gr
- 2 Cucharadas de Aceite vegetal
- 1 Cebolla picada
- 1 Diente de Ajo picado
- 2 ½ Tazas de Pasta de Tomate
- 1 Cucharadita de Albahaca picada
- ½ Cucharadita de Pimienta
- Sal al gusto

Preparación

1. Cocinamos los Tornillos Integral Doria de 9 a 12 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. En una tabla picamos la cebolla finamente en cuadritos.
3. El ajo lo machacamos y picamos. Por ultimo la albahaca la cortamos en tiritas pequeñas.
4. Por otro lado en un sartén calentamos el aceite y ponemos la cebolla dejándola hasta que dore, por un tiempo aproximado de 5 minutos.
5. Agregamos la pasta de tomate, el ajo, mezclando la salsa constantemente a fuego medio.
6. Esperamos a que la salsa empiece a esparcir y añadimos la albahaca y la pimienta.
7. Ponemos un poco de mantequilla por encima a cada una de las rebanadas de pan y las ponemos a tostar.
8. Una vez terminada la cocción de los Tornillos integrales Doria, los pasamos por agua fría y los escurrimos muy bien.
9. Servimos nuestros Tornillos integrales Doria, les agregamos la salsa de tomate, les ponemos sal al gusto y acompañamos con las tostadas con mantequilla.

Acompañamiento:

Pan tostado con mantequilla