Tornillos Mantequilla con salsa criolla y cola de res

Tornillos Mantequilla Doria con salsa criolla y cola de res

Ingredientes

- 1 paquete de Tornillos Mantequilla Doria de 250 gr
- 1000 gr de cola de res
- 1 ajo
- Cebolla larga al gusto
- 3 tomates chonto
- Tomillo fresco al gusto
- Comino al gusto
- Laurel al gusto
- Sal al gusto
- Perejil fresco para decorar

Preparación

1. Cocinamos los Tornillos Mantequilla Doria de 10 a 13 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos 1 cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta.

2. En una olla cocinamos la cola de res con el tomillo, el laurel, la mitad del ajo y la mitad de la cebolla larga. Cuando esté cocinada reservamos el caldo.

3. Para la salsa ponemos en un sartén el resto de la cebolla y del ajo bien picados a sofreír. Le adicionamos el tomate picado, la sal, el comino y el color.

4. Cocinamos durante unos 5 minutos y le agregamos una taza del caldo donde se cocino la cola de res.

5. Una vez terminada la cocción de los Tornillos Mantequilla Doria, los escurrimos muy bien y los servimos en un plato acompañados de la cola de res.

6. Bañamos la cola con la salsa y espolvoreamos los Tornillos Mantequilla Doria con el perejil picado.