



Tornillos sabor a mantequilla a la Crema

Tornillos Mantequilla Doria a la Crema

Ingredientes

- 1 Paquete de Tornillos Mantequilla Doria 250gr
- 100gr Jamón Zenú
- 100gr Queso rallado
- 1 Taza de Crema de Leche
- 1 Lata de Arvejas
- 2 Cucharadas de Mantequilla
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación

1. Cocinamos los tornillos sabor a 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 100gr de pasta.
2. En una tabla picamos el jamón Zenú en cuadraditos.
3. Ponemos en un sartén la mantequilla y agregamos la crema de leche y esperamos a que se espese.
4. Por ultimo agregamos la arveja y la mitad del queso rallado.
5. Una vez terminada la cocción de los Tornillos sabor a mantequilla Doria, los pasamos por agua fría y los escurrimos muy bien.
6. En el mismo sartén donde estamos haciendo la salsa, agregamos los Tornillos sabor a mantequilla Doria para que se mezclen con la salsa.
7. Esperamos que se termine de espesar nuestra salsa, le agregamos sal y pimienta al gusto.
8. Para acompañar ponemos la carne a asar en un sartén con un poco de aceite vegetal, dejamos que esté bien caliente el aceite y ponemos la carne y la dejamos asar por ambos lados, esperando obtener el dorado que deseamos.
9. Cuando vayamos a servir los Tornillos sabor a mantequilla Doria, los ponemos en un plato y bañamos con la salsa y esparcimos la otra mitad del queso rallado. Acompañamos con la carne asada.

Acompañamiento:

Carne para asar
 Aceite vegetal