



Tornillos sabor a mantequilla con Garbanzos

Tornillos Mantequilla Doria con Garbanzos

Ingredientes

- 2 Paquetes de Tornillos Mantequilla Doria 250gr.
- 1 Taza de Garbanzos
- 150gr Tocineta Zenú
- 4 Champiñones
- 1 Cebolla
- 4 Cucharadas de Pasta de Tomate
- 100gr Queso Rallado
- 1 Diente de Ajo
- 1 Manojito de Romero
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación

1. Ponemos los garbanzos en remojo en agua fría 12 horas previas. Se debe empezar a cocinar los garbanzos en una olla cubierta de agua, y aproximadamente a mitad de cocción se le agrega un poco de sal y de pimienta.
2. Tardan en estar un aproximado de 2 horas.
3. 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 una cucharadita de sal por cada 100gr de pasta.
4. En una tabla picamos la cebolla en cuadritos el ajo finamente y los champiñones en rodajas delgadas.
5. Cortamos la tocineta Zenú en cuadros y la agregamos en un sartén a fuego alto para que se frite con su propia grasa.
6. Los vegetales que previamente habíamos picado los agregamos y dejamos cocinar, luego adicionamos las cucharadas de pasta de tomate y si es necesario una de agua.
7. Una vez terminada la cocción de los Tornillos sabor a mantequilla Doria, los pasamos por agua fría y los escurrimos muy bien.
8. Servimos, agregamos los garbanzos con la salsa y esparcimos el queso rallado por encima. Acompañamos con las tajadas de pan con mantequilla.

Acompañamiento:

