



Tornillos sabor a mantequilla con Mix de verduras

Tornillos Mantequilla Doria con Mix de Verduras

Ingredientes

- 2 Paquetes de Tornillos Mantequilla Doria 250gr
- 1 Cucharada de Aceite vegetal
- 2 Dientes de Ajo picados
- 4 Champiñones
- 6 Tomates medianos
- 2 Cucharadas de Albahaca picada
- Sal y Pimienta al gusto
- 80gr Queso rallado

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 100gr de pasta.
2. En una tabla, picamos finamente el ajo y la albahaca, los champiñones los cortamos en rodajas, y los tomates en cuadritos después de haberlos cortado.
3. Ponemos en un sartén una cucharada de aceite para empezar a cocinar nuestras verduras.
4. Primero ponemos el ajo, después los champiñones a que cojan un poco de color y luego los tomates.
5. Revolvemos y los dejamos 5 minutos a que se cocinen a fuego medio.
6. Le agregamos la albahaca y revolvemos para que esta se integre con el resto de vegetales. añadimos sal y pimienta al gusto.
7. Para acompañar el plato, abrimos las latas de atún , le escurrimos el agua y le agregamos la mayonesa y el limón.
8. Mezclamos muy bien y agregamos la cebolla larga cortada en pedacitos.
9. Le ponemos la sal con ajo al gusto. ,Una vez terminada la cocción de los Tornillos sabor a mantequilla Doria, los pasamos por agua fría y los escurrimos muy bien.
10. Para servir, ponemos nuestros Tornillos sabor a mantequilla Doria y luego mezclamos con nuestra salsa de albahaca.

11. Esparcimos el queso rallado por encima y acompañamos con el atún.

Acompañamiento:

2 latas de atún
 2 cucharadas de mayonesa
 1 limón pequeño
 cebolla larga al gusto
 Sal con ajo en polvo al gusto