RECETAS

Tornillos Verduras con Cebolla y Pimentón Rojo

Tornillos Verduras Doria con Cebolla y Pimentón Rojo

Ingredientes

- 2 paquetes de Tornillos Verduras Doria 250gr
- 1 y ½ cebollas
- 2 pimentones rojos
- 1 manojo de lechugas
- Aceite vegetal al gusto
- Sal y pimienta al gusto
- 130 gr de queso rallado

Preparación

1. Cocinamos los Tornillos Verdura Doria de 10 a 13 minutos, en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que debemos usar 1 litro de agua mezclado con 1 cucharadita de sal por cada 100gr de pasta.
2. En una tabla ponemos la cebolla y la picamos finamente en cuadritos, el pimentón rojo le quitamos las semillas y lo cortamos en tiritas, por último las hojas de lechuga las lavamos muy bien y luego las cortamos también en tiritas no muy anchas.
3. En un sartén agregamos un poco de aceite y ponemos las cebollas a que obtengan un poco de cocción, luego le agregamos el pimentón y un poco de sal y pimienta al gusto, revolvemos muy bien y dejamos cocinar por 16 minutos aproximadamente.
4. Una vez terminada la cocción de los Tornillos Verdura Doria, los pasamos por agua fria y los escurrimos muy bien.
5. Para acompañar en un sartén ponemos aceite vegetal y ponemos a fritar las papas criollas hasta obtener la textura deseada, una vez estén crocantes por fuera, les espolvoreamos sal por encima.
6. Cuando vayamos a servir ponemos en un plato los Tornillos Verdura Doria y agregamos los vegetales y por ultimo las tiritas de lechuga, espolvoreamos el queso rallado por encima y acompañamos con las papas criollas.

Acompañamiento:

Papas criollas precocidas