



Tornillos Verduras con Cebolla y Pimentón

Tornillos Verduras Doria con Cebolla y Pimentón

Ingredientes

- 2 Paquetes de Tornillos Verduras Doria 250gr
- 1 ½ Cebollas
- 2 Pimentones Rojos
- 1 Manojito de Lechugas
- Aceite Vegetal al gusto
- Sal y Pimienta al gusto
- 130gr de Queso Rallado

Preparación

1. Cocinamos los Tornillos Verduras 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 lechugas 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 unos 6 minutos aproximadamente.
4. Una vez terminada la cocción de los Tornillos Verduras Doria, los pasamos por agua fría y los escurrimos muy bien.
5. Para acompañar, en un sartén ponemos aceite vegetal y fritamos las papas criollas hasta obtener la textura deseada.
6. Servimos y agregamos los vegetales. Por último las tiritas de lechuga y el queso rallado por encima, acompañamos con las papas criollas.

Acompañamiento:

Papas criollas precocidas
Aceite vegetal