



Tornillos Verduras con Queso y Chorizo

Tornillos Verduras Doria con Queso y Chorizo

Ingredientes

- 2 paquete de Tornillos Verduras Doria de 250gr.
- 4 chorizo en rodajas
- 150gr Queso fresco picado en cuadros
- 1 Aguacate picado
- Tomillo al gusto
- Sal al gusto

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. Mientras se cocina la pasta, cocinamos en un sartén el chorizo durante 5 a 7 minutos a fuego medio.
3. Una vez terminada la cocción de los Tornillos Verduras Doria, los escurrimos muy bien y en la misma olla los mezclamos con el chorizo y el queso fresco.
4. Al momento de servir ponemos los Tornillos Verduras Doria en un plato, agregamos el tomillo al gusto y el aguacate picado.