Conchas con cerdo en salsa de verduras

Conchas Doria con cerdo en salsa de verduras

Ingredientes

- 1 paquete de Conchas Doria por 250 gr
- 1 cebolla cabezona picada en cuadritos
- ½ zanahoria picada en cuadritos
- 1 ½ rama de apio picada en cuadritos
- 2 dientes de ajo picados
- ½ taza de caldo de verduras
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de aceite
- 150 gramos de carne de cerdo picada
- 1 lata pequeña de tomates
- 1 rama de albahaca para adornar
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Cocinamos las Conchas Doria en abundante agua hirviendo con sal, 1 cucharadita de sal por cada 100 gramos de pasta en 1 litro de agua durante 12 a 15 minutos, escurrimos.
2. Calentamos la mantequilla y el aceite en un sartén y freímos las verduras a fuego bajo revolviendo de 4 a 5 minutos.
3. Añadimos la carne de cerdo picada y el caldo de verduras.
4. Cocinamos durante 5 minutos, bajamos el fuego y añadimos los tomates, unas hojas de albahaca sal y pimienta al gusto.
5. Cubrimos y dejamos hervir 40 minutos revolviendo de vez en cuando.
6. Preparamos la ensalada mezclando todos los ingredientes (zanahoria rayada, alverjas sobre una cama de lechuga).
7. Agregamos el ajo picado y el limón a la mayonesa.
8. Mezclamos y agregamos a la ensalada.

Acompañamiento:

Ensalada:
½ lechuga crespa
1 zanahoria rallada
 ½ taza de arveja
½ taza de mayonesa
 ½ taza de ajo picado
 ½ taza de limón