Conchas Doria con salsa de albahaca y champiñones

mage not found or type unknown

nchas con pesto champinones

Ingredientes

- 450 gr de Conchas Doria
- 1 taza de albahaca fresca
- 1½ taza de perejil crespo, fresco
- 1½ taza de queso parmesano
- 1½ cucharadita de sal
- 1½ taza de aceite vegetal
- 250 gr de Champiñones tajados

Preparación

1. Para empezar vamos a licuar: una cucharada de aceite, la albahaca, el perejil, las nueces y los ajos previamente pelados hasta formar una crema.
2. Una vez alcanzada esta consistencia cremosa, continuamos agregando poco a poco aceite por cucharadas para espesar más la mezcla. Dejamos reposar unos instantes.
3. En una olla aparte calentamos agua para la preparación de la pasta, la cual adicionamos cuando esté hirviendo. Agregamos sal al gusto y cocinamos a fuego alto hasta que la pasta esté al dente.
4. En una sartén caliente agregue un poco de aceite de oliva y un ajo finamente picado. Cuando alcance un color dorado adicione los champiñones tajados para aromatizarlos con el ajo, dórelos por pocos minutos.
5. Ahora sacamos las conchas del agua, escurrimos bien y en un recipiente aparte mezclamos con la salsa pesto que tenemos en la licuadora.
6. Para servir podemos derretir mantequilla sobre las conchitas en salsa pesto, acompañando de los champiñones. Las Conchas de Pastas Doria son divertidas y deliciosas.