



Conchas en Leche de Coco

conchas doria en leche de coco

Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti Doria de 500gr
- 3 tomates picados
- 1 cebolla roja picada
- 1 pimentón rojo picado
- 2 cucharadas de pasta de ajo
- 2 cucharadas de aceite
- 1lata de leche de coco
- Sal al gusto
- 2 cucharadas de cebollín picado

Preparación

1. Cocinamos las Conchas Doria de 10 a 12 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos 1 cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta.
2. Mientras se cocinan las Conchas Doria, en un sartén sofreímos en aceite, el tomate, la cebolla, la pasta de ajo y el pimentón. Cocinamos durante 5 minutos más y le ponemos sal al gusto.
3. Añadimos la leche de coco al sofrito y cocinamos hasta que comience a espesar. Agregamos las Conchas Doria y revolvemos.
4. Servimos en platos hondos y decoramos con un poquito de cebollín.