



Ensalada con pasta de tornillos

Ensalada con pasta de Tornillos Doria a la Claudia Torres

Ingredientes

- 1 paquete de Tornillos Verduras Doria de 250 Gr
- 1 cebolla cabezona picada en cuadritos y otra picada en rodajas
- 4 filetes de carne para asar
- 1 Cucharada de aceite
- 2 tomates picados en cuadritos y otro picado en plumas
- 1/2 taza de queso campesino en cortado en cubos
- 1 lata de arvejas con zanahoria Zenú x 300 g
- 1 lata maíz tierno Zenú x 248 g
- 1 cucharadita de perejil picado
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Cocinamos los Tornillos Verduras Doria en abundante agua con sal (1 Cucharadita de sal por cada 100 gramos de pasta en 1 litro de agua), se deja en cocción de 10 a 13 minutos.
2. Cuando ya esté lista en su punto al dente lo escurrimos bien y hacemos un choque térmico para detener la cocción, reservar.
3. Adobamos con sal y pimienta los filetes de carne y los ponemos a asar en el aceite.
4. Agregamos en un sartén tomate y cebolla picados en cuadritos para hacer el guiso, ponemos a cocinar por 10 min después del tiempo establecido agregamos las rodajas de tomate, la cebolla y dejamos cocinar por 5 minutos más.
5. Para hacer la ensalada, mezclamos en un recipiente los Tornillos Verduras que teníamos reservados y los mezclamos con la alverja, zanahoria, el maíz y el queso en cubos.
6. Servimos nuestra ensalada y le agregamos una pizca de perejil, acompañamos cada plato con 2 yucas fritas y un filete de carne con las rodajas de tomate y la cebolla en plumas adicional.
7. Agregamos el guiso encima de nuestra carne y ahora si disfruta de nuestra deliciosa Ensalada con pasta de Tornillos Doria a la Claudia Torres.

Acompañamiento:

