RECETAS

Ensalada de Tornillos Verduras con huevo cocido brócoli

Ensalada de Tornillos Verduras Doria con huevo, maíz y brócoli

Ingredientes

- 1 paquete de Tornillos Verduras Doria por 500 gr
- 1 Cebolla cabezona blanca picada
- 1 Ajo picado
- 1 ramita de perejil crespo picado
- 1 lata de maíz
- 3 tomates chonto picados
- 1 brócoli fresco cocinado
- ½ taza de crema de leche
- 4 huevos duros en cuartos
- Sal algusto
- Pimienta negra al gusto

Preparación

1. En una olla con abundante agua hirviendo agregamos los Tornillos Verduras Doria. Recuerda que por cada 100 gr de pasta necesitamos 1 litro de agua mezclado con una cucharadita de sal. Los dejamos cocinar a fuego alto de 9 a 12 minutos.

2. En una sartén sofreímos la cebolla y el ajo, adicionamos la crema de leche y el perejil. Cocinamos durante 5 minutos y agregamos el maíz y el brócoli, rectificamos sal y pimienta.

3. Agregamos los Tornillos Verduras Doria y el tomate picado. Mezclamos y servimos en platos.

4. Por ultimo ponemos el huevo duro en cuartos.