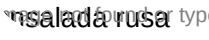
RECETAS

Ensalada rusa con Tornillos Doria



Ingredientes

- 1 paquete de Tornillos Doria de 250 gr
- 2 papas grandes
- 4 Zanahorias
- 200 grs de arvejas frescas
- 4 cucharadas de mayonesa
- 100 cc de crema de leche

Preparación

1. Para comenzar cortamos en pequeños trozos un puñado pequeño de habichuelas y luego las llevamos a una olla con agua hirviendo y sal durante unos 3 minutos.
2. En una olla aparte con abundante agua hirviendo y una pizca de sal, agregamos los fideos Doria. Recuerda que por cada 100 gr de pasta se necesita 1 litro de agua mezclado con una cucharadita de sal
3. Los dejamos cocinar a fuego alto de 10 a 13 minutos. Sacamos las habichuelas y las dejamos enfriar en un recipiente aparte.
4. Mientras tanto prepararemos nuestra salsa carbonara (salsa a base de tocineta). En una sartén a fuego medio agregamos la leche, disolvemos el contenido del sobre de la salsa y mezclamos bien.
5. Picamos finamente un poco de cebolla y añadimos a la olla. Revolvemos y dejamos cocinar por tres minutos más. Luego quitamos del fuego y dejamos enfriar un poco.
6. Para preparar las tajadas de plátano maduro pelamos el plátano, lo cortamos en tajadas, es decir, en diagonales a lo largo. En una sartén con aceite bien caliente agregamos por tandas nuestras tajadas
7. Cuando estén doradas por ambos lados, las sacamos de la sartén y las dejamos sobre papel de cocina.
8. Entre tanto picamos el tomate, también cortamos las salchichas en rodajas y las doramos en una sartén con aceite caliente, como hicimos con las tajadas. Mezclamos el maíz, las arvejas, las habichuelas y el tomate.

9. Cuando los tornillos estén “al dente” es el momento ideal para sacarlos, pasarlos por agua fría y escurrirlos bien, recuerda que el punto “al dente” es cuando tomamos uno de los fideos al azar y al partirlo obtenemos un punto blanco en el centro".

10. A la salsa carbonara le agregaremos las salchichas, el queso y nuestras verduras, revolviendo bien para tener una rica salsa. Servimos los Tornillos de Verduras, bañados en nuestra salsa y acompañamos con las tajadas de plátano.

11. Las pastas Doria son nutritivas y saludables, pues son ricas en Omega 3.

12. Ahora disfruta de nuestra deliciosa Ensalada con pasta de Tornillos Doria con salchichas y tajadas.