



Guarguerones Doria con Carne Molida

Guarguerones Doria con Carne Molida

Ingredientes

- 2 Cajas de Guarguerones Doria 250gr.
- 1 Libra de Carne Molida
- 3 Champiñones
- 2 Cucharadas de Mantequilla
- Sal al gusto
- 1 Cucharadas de Aceite vegetal
- 1 Diente de Ajo picado
- 1 Cebolla picada
- 3 Tomates picados
- 3 Cucharadas de Pasta de Tomate
- 1 Cucharadita de Azúcar
- 1 Pizca de Pimienta
- 80gr Queso Rallado

Preparación

1. Cocinamos los Guarguerones Doria de 11 a 13 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos 1 cucharadita de sal por cada 100gr de pasta.
2. En un sartén ponemos la mantequilla a derretir. Después ponemos los champiñones a que se doren. Esperamos 5 minutos y ponemos la carne molida a que se cocine, siempre revolviendo para evitar que se vaya a pegar en el sartén.
3. Ponemos en otro sartén el aceite a calentar, le añadimos la cebolla previamente picada con el ajo. Esperamos a que estos cojan color y le agregamos el tomate picado con la pasta de tomate. Mezclamos y por ultimo ponemos el azúcar.
4. Dejamos que rompa hervor y ocasional mente revolvemos hasta que la salsa se vuelva mas espesa, por ultimo le ponemos la pizca de pimienta para mejorar su sabor.
5. Una vez terminada la cocción de los Guarguerones Doria, los pasamos por agua fría y los escurrimos muy bien.
6. Con una cucharita empezamos a rellenar nuestros Guarguerones Doria, rociamos con el queso rallado por encima.
7. Para hacer el acompañamiento cortamos en rodajas los tomates, en cuadritos el aguacate y los organizamos dentro de una cama de lechugas a la cual le agregamos unas gotas de limón y el maíz tierno Zenú.
8. Cuando vayamos a servir, ponemos los Guarguerones Doria y acompañamos de la ensalada de lechuga y tomate.

Acompañamiento:

Hojas de lechuga
2 tomates en rodajas
1 aguacate en cuadritos
Maíz Tierno
Zenú 220gr
Gotas de Limón