



Receta air fryer pasta para picar

Receta Pasta Air Fryer para picar

Ingredientes

- Tornillos Doria (250 grs)
- Cebolla Larga (3 tallos medianos)
- Tomate Chonto (3 Unidades medianas)
- Salsa Lista de Tomate Doria sabor Finas Hierbas (80 grs)
- Cilantro fresco (8 grs)
- Aceite de girasol (Cantidad necesaria)
- Sal y Pimienta (Cantidad necesaria)

Preparación

1. En una olla mediana con abundante agua hirviendo y una pizca de sal , precocer nuestros Tornillos Doria durante unos 6 a 8 minutos, hasta que cambie un poco su textura. Escurrir y reservar.
2. Aparte, picar finamente la cebolla larga y los tomates chontos (Con todo y pulpa) . En una sartén mediana y un chorrito de aceite, sofreír la cebolla larga y el tomate .
3. Una vez dorados y cocinados, agregar la salsa lista de Tomate Doria sabor Finas Hierbas con nuestros Tornillos precocidos
4. Disponerlos en la bandeja de la Air Fryer durante unos 8 minutos , aproximadamente, a temperatura de fritura. Una vez listos, retirarlos y alistarlos para servir.
5. Para presentarlos, en un plato ó recipiente hondo, servir nuestros Tornillos Doria crocanticos y dorados y aparte, en otro recipiente más pequeño, servir nuestro delicioso hogao casero, perfecto para untar nuestra pasta frita.
6. Decorar, servir y degustar.