Tornillos con pavo tentación y salsa de peras

Tornillos integrales Doria con pavo tentación y salsa de peras

Ingredientes

- 1 paquete de Tornillos integrales Doria de 500 gramos.
- 10 tajadas de pavo tentación Zenú
- 4 unidades de peras
- 2 vasos de leche
- 3 cucharadas de harina
- 6 cucharaditas de mantequilla o margarina
- Perejil picado al gusto
- 2 cucharadas de miel de abeja
- Una pizca de color

Preparación

1. Pelamos y cortamos en trozos pequeños las peras. Las llevamos a una sartén a fuego medio con un poco de agua. Las dejamos cocinar por unos 10 minutos, hasta que están blandas.
2. Entre tanto en una gran olla cocinamos los tornillos Doria de 13 a 15 minutos en abundante agua hirviendo, es decir 1 litro de agua mezclado con 1 cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta.
3. Si quieres darle una tonalidad más viva a los Tornillos Doria agrega una pizca de color al agua donde se cocinan.
4. Agregamos a la sartén la leche y 3 cucharadas de harina.
5. Mezclamos bien y dejamos 5 minutos más.
6. Luego llevamos todo a una licuadora, agregamos 2 cucharadas de miel de abeja y procesamos todo a baja velocidad hasta obtener una mezcla uniforme y sin grumos.
7. Mientras, cortamos el pavo tentación en tiras y picamos finamente el perejil. Guardamos hasta el momento de servir.
8. Llevamos la salsa de peras de nuevo a la sartén y la dejamos a fuego bajo para que guarde el calor y siga espesando.
9. Una vez transcurrido el tiempo de cocción indicado, los tornillos deben estar listos, los pasamos por agua fría y escurrimos.
10. Vamos a servir nuestro nutritivo plato.
11. Llevamos los tornillos Doria al plato,

agregamos una cucharadita de mantequilla a temperatura ambiente, traemos las tiras de pavo y las bañamos con nuestra salsa de peras.

12. Por último decoramos con el perejil.