



Tornillos con sardinas

Tornillos Doria con sardinas

Ingredientes

- 1 paquete de Tornillos Doria de 250 gr.
- 350 gr de Sardinas.
- 2 dientes ajo.
- 4 tomates maduros medianos.
- Un puñado de pan rallado.
- Una cucharada de aceite vegetal
- Sal al gusto
- Tomillo fresco

Preparación

1. En una olla mediana, con abundante agua hirviendo y una pizca de sal, agregamos los Tornillos Doria y los cocinamos de 10 a 13 minutos, hasta que estén al dente.
2. Una vez listos, los retiramos, los pasamos por agua fría y los escurrimos bien.
3. Aparte, cortamos en forma de cruz la piel de los tomates para pelarlos más fácilmente.
4. Los llevamos a una olla con agua hirviendo por 1 minuto, los sacamos, retiramos su piel, luego los abrimos y les quitamos las semillas. Después, los cortamos en finos cubos. Así mismo, picamos finamente los dientes de ajo.
5. Ahora, en una sartén con aceite a fuego medio-alto, sofreímos el ajo y cuando esté dorado, añadimos las sardinas y el tomate picado fino. También añadimos un poco de sal y el pan rallado. Revolvemos.
6. En cuestión de cinco minutos, estará bien cocida nuestra preparación.
7. Con los Tornillos listos, los mezclamos con nuestra salsa de sardinas y los presentamos en un plato hondo, terminando y decorando con un par de ramitas de tomillo fresco.
8. Llegó el momento de disfrutar en familia un delicioso plato de pastas Doria. ¡Anímate!