



## Tornillos en salsa scarparo

Tornillos en salsa scarparo Doria

### Ingredientes

- Tornillo Doria ( 350 grs – 400 grs )
- Jamón de cerdo ( 200 grs )
- Cebolla larga ( 80 grs )
- Crema de leche ( 120 mls )
- Champiñones fileteados ( 120 grs )
- Tomillo ( 3 grs )
- Salsa Lista de Tomate Doria sabor Ranchero ( 120 grs aprox )
- Aceite de Oliva ( 8 mls )
- Sal ( 3 grs )

### Preparación

1. Cocinar nuestros Tornillo Doria en agua hirviendo con sal, hasta que estén al dente. Escurrir y reservar.
2. Para la salsa, en una sartén aparte, con un chorro de aceite de oliva , sofreír el jamón de cerdo y el tomillo, picados finamente. Paso seguido, agregar la cebolla larga igualmente picada y los champiñones fileteados. Mezclar y dejar cocinar.
3. Un par de minutos más tarde, agregar nuestra Salsa Lista de Tomate Doria sabor ranchero y la crema de leche . Mezclar y seguir cocinando, hasta que la salsa adopte una coloración contundente y una textura no tan espesa, pero tampoco tan líquida. Un término
4. Un término para el emplatado , disponer los tornillos en el plato y bañarlos con la salsa Scarparo.
5. Presentar, servir y degustar.