



Torta de Bucatini con Champiñones

Torta de Bucatini con Champiñones

Ingredientes

- 1 paquete de Bucatini Doria x 250gr
- 6 Champiñones
- Pasta de tomate
- 6 huevos
- Ajo
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación

1. Cocinamos el Bucatini Doria 12 minutos en abundante agua hirviendo, por cada 100gr de pasta mezclamos una cucharadita de sal en 1 litro de agua.
2. Una vez se haya cumplido el tiempo de cocción del Bucatini Doria, los pasamos por agua fría y los escurrimos bien.
3. En una tabla picamos en rodajas los champiñones, agregamos en un sartén un poco de aceite y el ajo.
4. Sofreímos agregando los champiñones y cocinamos por 5 minutos a fuego alto.
5. Le agregamos la pasta de tomate 6 huevos y por último le añadimos sal y piment, en una refractaria agregamos una primera capa de bucatini.
6. agregamos una segunda capa de nuestra salsa de champiñones y tomate
7. agregamos una segunda capa de nuestra salsa de champiñones y tomate; repetimos el proceso hasta llenar toda nuestra refractaria. En el último piso ponemos una capa de queso para gratinar, dejamos
8. Para hacer nuestro acompañamiento, ponemos una cama de lechugas, cortamos el tomate en rodajas y lo ponemos en la cama. Picamos la zanahoria en tiritas y por último agregamos un poco de jugo de limón para mejorar el sabor de la ensalada.
9. Para servir podemos derretir mantequilla sobre las conchitas en salsa pesto, acompañando de los champiñones. Las Conchas de Pastas Doria son divertidas y

deliciosas.

10. Acompañamos con chorizo Zenú y ensalada.

Acompañamiento:

Hojas de lechuga, tomates en rodajas, zanahoria en tiritas, chorizo