



Conchitas con crema de queso y nueces



Ingredientes

- 250 gramos de conchitas de pastas Doria.
- 15 gramos de mantequilla.
- 160 gramos de queso doble crema.
- 60 gramos de nueces peladas y picadas.
- 4 cucharadas de queso parmesano.

Preparación

1. Comenzamos por hervir agua en una olla para la preparación de la pasta, cuando hierva el agua, agregamos las Conchitas y una pizca de sal. Ahora dejamos cocinar a fuego alto hasta que la pasta esté al dente.
2. Mientras se cocinan las Conchitas, derretimos 15 gramos de mantequilla en una sartén, añadimos el queso doble crema y revolvemos lentamente hasta que la salsa espese.
3. Si las Conchitas están al dente, las sacamos y las escurrimos bien, pues las llevaremos a una sartén a fuego bajo para mezclar con la crema de queso.
4. Para servir añadimos queso parmesano rallado y las nueces picadas, así daremos un sabor único a nuestras pastas Doria.
5. Las pastas siempre serán parte de una

alimentación integral por su gran contenido de Vitamina A y Zinc.