



Conchas con salchichas picantes o butifarra y tomate

Conchas con salchichas

Ingredientes

- 450 gr de Conchas Doria
- 500 gr de salchichas picantes o butifarra
- 1 cebolla cabezona
- 100 gr de salsa de tomate
- Aceite vegetal
- 25 gr de queso parmesano
- Sal, pimienta y orégano
- 1/2 vaso de vino tinto

Preparación

1. Abrimos la tripa de las salchichas o la butifarra para sacar la carne que pondremos en un recipiente aparte.
2. A continuación picamos la cebolla de forma que quede muy fina, calentamos aceite en una sartén, añadimos la cebolla y dejamos en el fuego por unos 5 minutos hasta que cambie a un color dorado y su consistencia sea blanda.
3. Añadimos la carne de las salchichas al sartén y la dejamos cocinar, sin dejar que se pegue por unos 2 minutos. Es el momento de adicionar la salsa de tomate y el vino mientras que esperamos que todo hierva.
4. Cocinamos por 5 minutos, agregamos orégano y salpimentamos.
5. Dejamos cocinar todo a fuego muy suave por 8 minutos más.
6. En una olla aparte calentamos agua para la preparación de la pasta, la cual agregamos apenas este hirviendo, adicionamos sal al gusto y cocinamos a fuego alto hasta que la pasta esté al dente.
7. Escurrimos bien y mezclamos con la salsa que tenemos en el otro fogón.
8. Rallamos el queso parmesano por encima y servimos. Tenemos una sabrosa receta Doria con un toque de picante.