



Tornillos Doria en Salsa de Atun

Tornillos en salsa de atun

Ingredientes

- 1 paquete de Tornillos Doria de 450 gr
- 2 dientes de ajo
- 1 ají
- 300 gramos de atún
- 5 tomates
- 1 cucharada de pasta o salsa de tomate
- 10 gramos de perejil

Preparación

1. Cortamos los tomates en cubos pequeños; luego, picamos finamente el ajo, el ají y el perejil por separado.
2. Cocinamos los Tornillos Doria de 10 a 13 minutos en abundante agua hirviendo (1 litro de agua mezclado con una cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta), los pasamos por agua fría y escurrimos bien.
3. En una sartén precalentada con aceite cocinamos el ajo y el ají, luego mezclamos, dejando cocinar un rato, agregamos el atún y revolvemos.
4. Luego de un tiempo, sin dejar secar la preparación del atún, agregamos los tomates y la pasta o salsa de tomate. Dejamos cocinar.
5. Finalmente, servimos los tornillos Doria con la salsa y decoramos con el perejil y así de fácil podemos disfrutar en familia de un delicioso plato preparado con Pastas Doria.