



Conchas con salsa de tomate

Conchas con salsa de tomate

[Mas recetas Pastas en http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php](http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php)

Ingredientes:

500gr. de conchas, 300ml. de tomate triturado, 50gr. de mantequilla, 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 dientes de ajo (picados), 1 cucharada pequeña de pimienta negra molida, sal, 100ml. de nata y 3 cucharadas de queso rallado.

Pasos a seguir:

- 1) Se calienta el aceite en una sartén y se fríe el ajo hasta que esté doradito.
- 2) Se añade el tomate triturado y sal, sin dejar de remover.
- 3) Se deja cocer unos 10 minutos, aproximadamente.
- 4) Se echa abundante agua en una olla y cuando hierva se añade la pasta y sal (al gusto). Cuando se observe que está cocida se escurre el agua.
- 5) Se derrite la mantequilla, se incorpora la pasta y la pimienta negra y se sigue removiendo.
- 6) Añadir la salsa de tomate (hecha en el paso 1) y la nata. Remover todo bien.
- 8) Espolvorear con el queso rallado y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pastas/conchas-con-salsa-de-tomate-87.php>