

## PASTAS

# CONCHAS DE PASTA RELLENA



### Ingredientes:

- Conchas de pasta
- Sal
- Agua
- Hielo
- 2 cucharadas de ghee o mantequilla
- Aceite de oliva
- 200 g de champiñones
- 500 g de filete
- 1 cebolla
- 1/2 pimentón
- 1 zanahoria
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- Los aliños que más te gustan
- 1 tarro de leche evaporada
- 150 g de queso crema
- 200 gr de crema
- 1/2 taza de queso mantecoso
- 1/2 taza de queso mozzarella
- Queso azul
- Queso parmesano rayado
- 3 o 4 cucharaditas de pesto de albahaca
- 1/2 taza de almendras laminadas



## Preparación

- Cocina las conchas de pasta en abundante agua con mucha sal, hasta que estén al dente. Retira y deja reposar en un bol con agua con hielo para parar la cocción y que no se peguen.
- En un sartén grande, agrega 2 cucharadas de ghee o mantequilla + aceite de oliva y cuando estén bien calientes, agrega 200 g de champiñones picados en trozos pequeños, salpimentar y cuando estén dorados, retira y reserva en un Bowl.
- En el mismo sartén agrega más aceite de oliva y cuando esté muy caliente agrega 500 g de filete picado en trozo muy pequeñas (puede ser posta rosada o carne molida), salpimentar y retirar del fuego cuando esté dorado por fuera y aún crudos por dentro. Reserva junto a los champiñones.
- En el mismo sartén, poner 1 cebolla cortada en cubos + 1/2 pimentón + 1 zanahoria + 1 cucharadita de sal + 1 cucharadita de ajo en polvo + 1 cucharadita de pimienta limón + 1 cucharadita de cebolla en polvo + los aliños que más te gustan.
- Cocina por unos minutos hasta que la cebolla esté transparente y agrega 1 tarro de leche evaporada + 150 g de queso crema + 200 gr de crema.
- Saca un par de cucharadas de la salsa para cubrir la base de la fuente que vas a utilizar.
- Agrega al sartén 1/2 taza de queso mantecoso picado + 1/2 taza de queso mozzarella picado + los champiñones y la carne reservada.
- Mezcla todo y rellenar las conchas de pasta.
- Acomoda ordenadas en la fuente cuando estén listas, espolvorea con queso azul + queso parmesano rayado de + 3 o 4 cucharaditas de pesto de albahaca + 1/2 taza de almendras laminadas + 1 chorrito de Aceite De Oliva. Llevar al Horno a gratinar ... y ya están listas para disfrutar.

