

PASTAS

CONCHAS DE PASTA RELLENAS

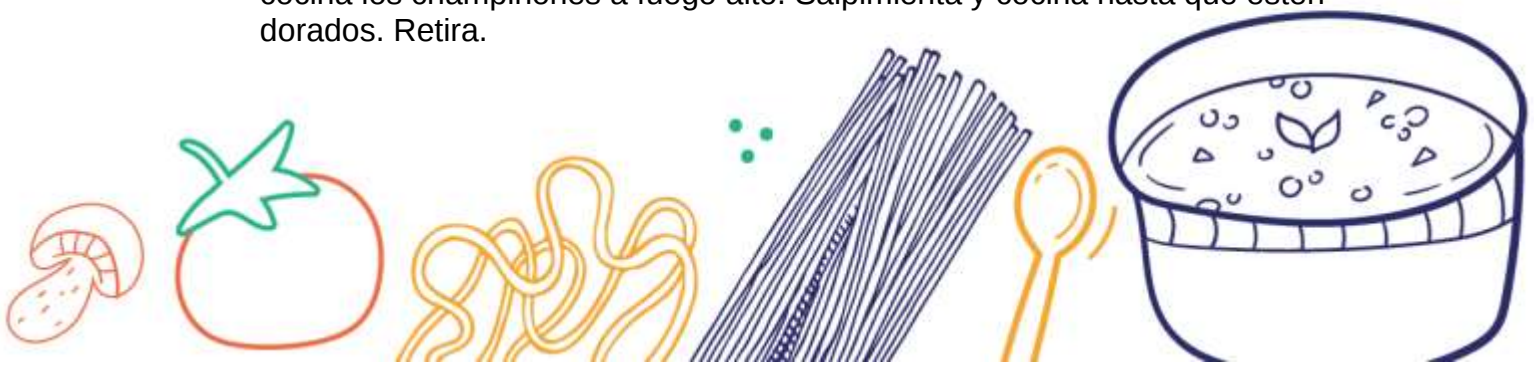


Ingredientes

- Conchas de pasta, cantidad necesaria
- Sal, para el agua de cocción
- 1 pera grande y firme
- 1/3 taza de azúcar
- 1 cucharada de mantequilla
- Sal y pimienta a gusto
- Aceite de oliva, cantidad necesaria
- 200 g de champiñones
- 1 taza de queso mantecoso rallado o picado
- 150 g de queso crema
- 50 g de queso azul desmigajado
- 200 cc de crema
- Salsa de tomates, cantidad necesaria
- Queso parmesano rallado, cantidad necesaria
- Avellanas u otro fruto seco picado, cantidad necesaria

Preparación

- Cocina las conchas de pasta en abundante agua con sal hasta que estén al dente. Retíralas y pásalas a un bowl con agua con hielo para detener la cocción. Déjalas en el agua hasta utilizarlas para evitar que se peguen.
- Pela y corta la pera en cubos pequeños. En un sartén distribuye el azúcar y agrega la pera. Cocina a fuego medio-alto hasta que comience a formarse un caramelo.
- Agrega la mantequilla, sal y pimienta y cocina hasta que las peras estén tiernas y caramelizadas. Retira y reserva.
- En el mismo sartén agrega aceite de oliva y, cuando esté muy caliente, cocina los champiñones a fuego alto. Salpimenta y cocina hasta que estén dorados. Retira.



- En un bowl mezcla el queso mantecoso, champiñones, queso crema, peras caramelizadas, queso azul y crema. Comprueba el sabor.
- En el fondo de una fuente coloca un poco de crema, cucharadas de salsa de tomates, sal y pimienta.
- Rellena las conchas con la mezcla y acomódalas ordenadamente en la fuente.
- Espolvorea queso azul, agrega un buen chorro de crema, queso parmesano, aceite de oliva y avellanas o el fruto seco que prefieras.
- Lleva al horno hasta que estén doradas.

