



PASTA RELLENA

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 40 minutos

INGREDIENTES

- 1 caja de concha de pasta grandes
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de hojuela de chile guajillo
- 2 dientes de ajo picados
- 5 tazas de salsa de tomate preparada
- 850 gramos de queso menonita La Villita
- 1 1/3 tazas de queso Chihuahua La Villita, rallado
- 3 cucharadas de perejil, lavado, desinfectado y picado
- 3 cucharadas de albahaca
- 1 1/2 cucharaditas de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 1 taza de queso manchego La Villita, rallado

MODO DE PREPARACIÓN

Comienza cocinando las conchas de pasta en agua hirviendo con sal, aproximadamente unos 5 minutos. Retíralas del agua y escúrrelas.

Fríe ligeramente el ajo y agrega la salsa de tomate preparada. Reserva.

Haz una mezcla con el queso menonita, el queso Chihuahua, la albahaca, el perejil, la sal y la pimienta.

En tazones resistentes al calor, coloca un poco de la salsa y las conchas. Rellena las conchas con la mezcla de quesos y báñalas con más salsa. Espolvorea con el queso manchego rallado.

Hornea por 25 minutos. Sirve y disfruta.