



TORNILLOS CON VEGETALES ASADOS SOBRE FONDUE DE QUESOS



4 PERSONAS

INGREDIENTES

- Tornillos 3 vegetales Capri
- Tomate cherry picados en 4
- Champiñones picados por la mitad
- Ajo picadito
- Albahaca picadita
- Aceite de oliva Capri
- Queso Mozzarella rallado
- Crema de Leche
- Queso de Cabra con Albahaca
- Queso Parmesano

CANTIDAD

- 500 gr
- 600 gr
- 400 gr
- 1 diente (2 gr)
- 2 hojas
- al gusto
- 200 gr
- 200 gr
- 60 gr
- al gusto

PASO A PASO

- 1 Cocinar la pasta en agua salada según las instrucciones del empaque, que quede "al dente".
- 2 Reservar 1/2 taza de agua de la cocción.
- 3 Precalentar el horno a 220°C.
- 4 Mezclar en un bowl los tomates, champiñones, ajo, albahaca y aceite de oliva, salpimentar al gusto y hornear por 15 minutos.
- 5 En una olla a fuego medio bajo derretir el queso mozzarella con la crema de leche, agregar el queso de cabra y remover hasta que el queso se derrita, salpimentar al gusto.
- 6 En un sartén caliente mezclar los vegetales asados, la pasta, el agua de cocción de la pasta y remover hasta que todos los sabores se junten.
- 7 Servir la pasta sobre el fondue de queso y rociar con queso parmesano.