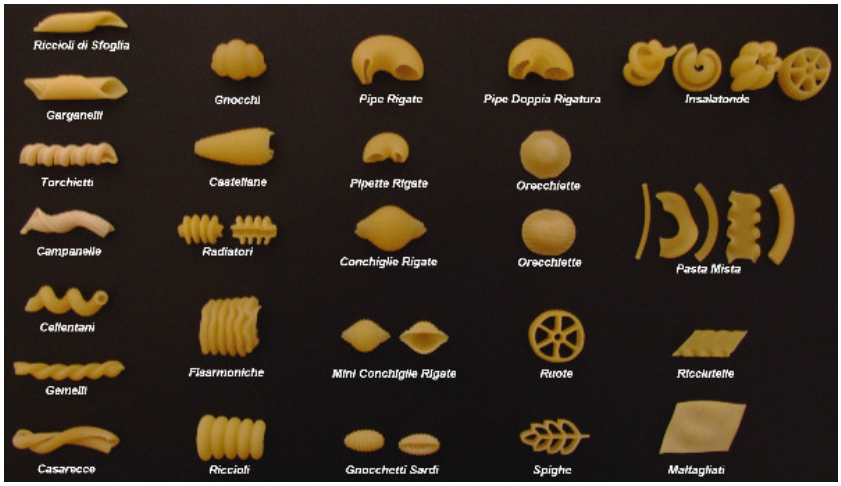
Caracolas con verduritas y queso

Creador: Monónimo **Recetizador:** Mar Arias



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 280 g. de Caracolas
- 1 Zanahoria
- 1/2 pequeño de Calabacín
- 1 Puerro
- 100 g. de Lechuga
- 100 g. de Acelgas
- 50 g. de Mantequilla
- 100 ml. de Nata líquida
- 100 ml. de Leche
- 140 g. de Queso rallado
- 400 ml. de Caldo de verduras
- unos tallos de Cebollino
- Sal
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

Pelamos y cortamos la zanahoria y el calabacína en daditos, el puerro en rodajas y las acelgas en juliana, bien variado todo. Rehogamos las verduriquis en una cazuela con 40 g. de mantequilla y regamos con el caldo; añadimos el cebollino picado y dejamos cocer a fuego alto unos 10 minutos.

Paso 2

Calentamos a fuego alto la nata con la leche en un cazo; añadimos 100 g. de queso rallado de que nos guste, una pizca de sal y de pimienta. Bajamos el fuego al mínimo cuando esté lista y... COCEMOS LA PASTA! Precalentamos el horno a 180 º, cocemos la pasta en agua con sal hirviendo el tiempo indicado por el fabricante. Escurrimos y mezclamos con las verduras. Ponemos la pasta en un recipiente apto para horno y regamos con la sala de queso. Espolvoreamos más queso rallado al final si queremos y horneamos 10 minutos.

Subimos la temperatura a 220º y gratinamos otros 10.