

ESPIRALES CON CHORIZO



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Maria del Pilar



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico



Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 350 GR de ESPIRALES
- 200 GR de CHORIZO TIERNO
- 2 BOLAS de QUESO MOZZARELLA
- 2 CUCHARADAS de OREGANO SECO
- 1 ACEITE DE OKIVA
- 1 SAL
- 1 PIMIENTA

Preparación:

Paso 1

ELIMINA LA PIEL DEL CHORIZO CORTALO EN TROCITOS Y DORALO EN UNA SARTEN,

Paso 2

ESURRE EL QUESO Y TROCEALO

Paso 3

MEZCLA LA PASTA CON EL CHORIZO SALPIMENTALA Y SIRVELAS EN 4 PLATOS PRECALENTADO EN

EL MICROONDAS

Paso 4

DISTRIBUYE EL QUESO POR ENCIMA Y ESPOLVOREA EL OREGANO Y SIRVE ENSEGUIDA