



Tornillos con vegetales Zenú

Tiempo de preparación: 25 minutos
Porciones: 4

Ingredientes

- 1 lata de **Arvejas con Zanahoria Zenú** x 580g
- 1 paquete de Tornillos Doria x 250g
- 1 lata de **Maíz tierno Zenú** x 248g
- 1 taza de queso parmesano rallado
- 1 cucharada de mantequilla
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Cocina los Tornillos Doria en abundante agua hirviendo con sal (1 litro de agua con una cucharadita de sal por cada 100g de pasta), de 10 a 13 minutos.
2. Escurre y pasa por agua fría para detener la cocción.
3. En una sartén caliente la mantequilla, agrega los Tornillos Doria, el **Maíz tierno Zenú** y las **Arvejas con zanahoria Zenú**.
4. Deja a fuego medio por unos minutos.
5. Espolvorea el queso parmesano y agrega la sal y la pimienta al gusto.

Zenú