

Conchiglioni Gratinados con Salsa de Crema y Atún

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Agua: c/n

Sal: c/n

Conchiglioni: 400 grs

Salsa

Atún al agua escurrido: 1 Lata

Crema de leche: 1 Taza

Pimienta: c/n

Queso rallado: 150 grs

Aceite De Oliva: c/n

Tomate triturado: 1 Taza

Manteca: c/n

Puerro picado: 1 Unidad grande

Sal: c/n

Tomates chicos cortados en rodajas finas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Pasta

- Cocinar la pasta en abundante agua hirviendo con sal y retirarla 2 minutos antes del tiempo de cocción.

Salsa

- *Saltear* en sartén con *manteca* y aceite de oliva el *puerro* picado hasta transparentar.
- Incorporar la **crema** junto con el *tomate* triturado y llevar a hervor.
- Agregar el **atún**, la mitad del queso y *condimentar* con sal y pimienta.
- Mezclar y dejar cocinar por 2 minutos.

Armado

- Retirar la pasta del agua y ubicar en una fuente para horno.
- Cubrir con la salsa, distribuir las rodajas de *tomate* por encima y espolvorear con el resto del queso.
- Llevar a horno a 180 °C por 15 minutos o hasta *gratinar*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/conchiglioni-gratinados-con-salsa-de-crema-y-atun>