

CONCHAS RELLENAS DE CHAMPIÑONES Y ESPINACAS

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos

Ideal para 4 personas



Ingredientes

- 1 caja (12 onzas) de conchas de pasta gigantes
- 1 cucharada de mantequilla, dividida
- 8 onzas de champiñones
- 10 onzas de espinacas tiernas, frescas
- 4 dientes de ajo, picados
- 2 latas (14 onzas cada una) de tomates cortados en cubitos
- Sal y pimienta, al gusto
- 1 cucharadita de condimento italiano
- ½ cucharadita de albahaca seca
- 1 taza de salsa marinara
- 1 ½ tazas de queso mozzarella rallado
- 2 cucharadas de queso parmesano rallado

Instrucciones

1. Precalienta el horno a 350 F (180 C) y prepara un molde para hornear de 9x13 pulgadas.
2. Cocina las conchas de pasta en agua hirviendo con sal, durante 8 minutos o hasta que estén al dente. NO los cocines demasiado porque se romperán y se desmoronan.
3. En un procesador de comida, agregar los champiñones y pulsar por varios segundos, hasta que queden picados, estilo carne molida.
4. En una sartén grande, a fuego medio alto, derrite ½ cucharada de mantequilla a fuego medio, agrega los champiñones picados y cocina por 5 minutos.
5. Incorpora el ajo y la mantequilla restante, continúa cocinando durante 1 minuto.
6. Agrega los tomates escurridos y sazona con sal, pimienta, condimento italiano y albahaca; seguir hervir a fuego lento.

7. Agrega las espinacas, como son muchas espinacas, es mejor cocinarlas en lotes, tan pronto como se cocina un lote, agrega lo siguiente: yo lo hice en 2 lotes. Retíralo del calor, prueba y ajusta el sabor a tu gusto.
8. Escurre las cochas y enjuaga con agua fría; secar con una toalla de papel. Extiende 1 taza de salsa marinara en el fondo del molde para hornear.
9. Rellena cada concha con la mezcla de champiñones y espinacas y colocarlas sobre la salsa marinara en el molde para horno, espolvorea el queso mozzarella y parmesano sobre las conchas.
10. Hornea durante 20 a 25 minutos, o hasta que burbujee, retirar del horno, servir y disfrutar :P

Notas:

*Si lo quieres congelar, deja enfriar y cubre bien con una envoltura de plástico y nuevamente con papel de aluminio. Congelar hasta por 3 meses. Cuando estés listo para hornear, retira el papel aluminio y la tapa de plástico; hornea durante 45 minutos, o hasta que esté burbujeante y ligeramente dorado en la parte superior.