

## CONCHAS RELLENAS DE 3 QUESOS

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Ideal para 4 personas

### Ingredientes

#### *Para hacer las conchas:*

- 3 tazas de salsa marinara\*
- 8 oz de Conchas Jumbo ( entre 20 a 25 conchas)
- Sal al gusto

#### *Para hacer el relleno:*

- 15 oz ( 425 gr.) de queso ricotta
- 8 oz (226 gr.) de queso mozzarella rallado dividido
- ½ taza de queso parmesano fresco rallado
- 1 huevo
- 1 cucharada de perejil seco
- 2 cucharadas de albahaca picada fresca o seca
- 1 cucharadita de orégano seco
- 3 dientes de ajo prensados
- 2 cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta negra



### Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 400 F (200 C) y engrasa ligeramente un molde para hornear de 9 x13 pulgadas.
2. En una olla grande, agrega agua con abundante sal, cocina la pasta de acuerdo con las instrucciones del paquete hasta que estén al dente, no te preocupes, terminarán de cocinarse en el horno.
3. Una vez cocidas, enjuagar y dejar que se enfríen lo suficiente para que puedas manipularlas sin quemarte.

#### *Mientras se cocina la pasta, hacer el relleno:*

1. En un recipiente grande agregar el queso ricotta, huevo, condimentos, el ajo, el queso parmesano y el queso mozzarella (*Reservar aproximadamente 1/3 de taza para cubrir las conchas*), usar un tenedor y mezclar todo bien, hasta que todos los ingredientes queden todos incorporados.

**Armado de las conchas:**

1. Añade la salsa marinara sobre el fondo del molde para hornear, esparcirla uniformemente.
2. Rellena cada concha con aproximadamente de 1 ½ cucharada de relleno y colócalas en el molde. Hacer esto con todas las conchas. *También puedes agregar el relleno en una manga pastelera e ir rellenando cada concha con más rapidez.*
3. Espolvorear con el ⅓ de taza de queso mozzarella encima y hornear durante unos 25 minutos o hasta que esté derretido el queso, Retirar del horno, disfrutar y ser feliz!

**Notas:**

\*Cuando pongas a cocinar las conchas, agregar unas extras por si al momento de rellenarlas se rompen.

\*El queso ricotta lo puedes sustituir por queso cottage (requesón), por si quieres una versión más saludable.

\*Si no tienes salsa marinara por salsa para pizza o Salsa para pasta (Pasta Sauce).

\*Puedes prepararlas con anticipación, una armadas, guardarlas en el refrigerador, sacarlas unos 15 minutos antes de cocinar, luego hornearlas y listas.