

PASTAS

PASTA CON SALSA DE TOMATE Y CARNE



Ingredientes:

- ½ cebolla rallada
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Comino
- Orégano
- 500g de carne molida
- 500g de tomates en conserva
- Pasta a elección

Preparación:

- Poner en un sartén grande media cebolla rallada más aceite oliva, sal, pimienta, comino y orégano. Dejar cocinar hasta que la cebolla esté transparente. Agregar 500 g de carne molida. Si tiene 10 % de grasa quedará más jugosa y sabrosa.
- Cocinar la carne un par de minutos y agregar un tarro de 500 g de tomates en conserva. Si puedes reemplazar por salsa de tomate. Llenar el mismo tarro de la salsa con agua y agregarla también al sartén. Revolver y dejar cocinar a fuego lento hasta que se evapore el agua y tenga la consistencia adecuada.
- Agregar la pasta al dente al sartén mezclar y disfrutar.

