

PASTAS

PASTA CON FILETE Y PUERROS



Ingredientes:

- 1 cucharadita de vinagre de arroz o transparente
- 1 cucharadita de mostaza
- 2 cucharadas de cebollín picado
- Sal
- Pimienta limón
- Paprika
- Ajo en polvo
- Cebolla en polvo
- 500 gr de filete (o flat iron, posta negra o rosada)
- 4 puerros cortados
- Aceite de oliva
- 1/2 taza de vino blanco
- 200 cc de crema

Preparación

- Poner en un pocillo 1 cucharadita de vinagre de arroz o transparente + 1 cucharadita de mostaza + 2 cucharadas de cebollín picado + sal + pimienta limón + paprika + ajo en polvo + cebolla en polvo + 500 gr de filete (o flat iron, posta negra o rosada) cortado en tiritas.
- Mezclar y dejar marinar por 30 min.
- Saltear la parte blanca de 4 puerros cortados en rodajas con aceite de oliva + sal + pimienta + cebolla en polvo, cuando esté transparente agregar 1/2 taza de vino blanco y dejar cocinar hasta que se evapore el líquido.



- Agregar la carne con sus aliños y cocinar a fuego fuerte. Cuando esté lista, agregar 200 cc de crema + 1 cucharada del agua de la cocción de la pasta + la pasta al dente para que termine su cocción en la salsa.
- Si es necesario puedes agregar más agua de la cocción de la pasta.

