PASTAS

TALLARINES CON SALSA DE TOMATE Y CHORIZO

Valen Mac Auliffe

Ingredientes

- 2 chorizos grandes, cortados en rodajas
- 1/2 cebolla en cubitos
- 1 tarro de tomates en cubos o enteros
- 1 tarro de agua (medido con el tarro de tomate)
- Aceite de oliva, cantidad necesaria
- Sal, a gusto
- Pimienta limón, a gusto
- 1 cucharadita de azúcar
- Zanahoria, pimentón y apio en cubitos, opcionales
- Tallarines cocidos para servir, cantidad necesaria

Preparación

- Calienta un buen chorro de aceite de oliva en una sartén y dora los chorizos cortados en rodajas.
- Agrega la cebolla y, si quieres, zanahoria, pimentón y apio picados. Cocina hasta que se doren.
- Añade el tarro de tomates y el tarro de agua.
- Sazona con sal, pimienta limón y azúcar; agrega otros aliños si te gustan.
- Cocina a fuego bajo hasta que el agua se evapore y la mezcla tenga consistencia de salsa. Aplasta los tomates mientras se cocinan.
- Sirve la salsa sobre los tallarines cocidos. La fuente no especifica cantidad ni tiempo de cocción de la pasta.

