Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Fusilli con lomo

2 raciones · 751 kcal

Ingredientes

- **185gr** de fusilli
- **250gr** de cinta de lomo a daditos
- **200gr** de tomate natural triturado (o frito)
- De queso parmesano rallado
- **2 dientes** de ajo
- **50gr** de pimiento rojo
- **50gr** de pimiento verde
- **50gr** de cebolla
- **1 hoja** de laurel
- **1 pizca** de pimienta
- Sal
- Aove
- Vino blanco

Elaboración

1. En una cacerola ponemos agua a hervir junto con la hoja de laurel, sal y un chorrito de aove
2. Cuando comience a hervir agregamos los fusilli y dejamos durante 15-20 min
3. En una sartén añadimos un chorrito de aove, los ajos, la cebolla, el pimiento verde y rojo, sal, pimienta, y pochamos a fuego medio unos 10 min
4. Subimos el fuego y agregamos la cinta de lomo, sal, pimienta y salteamos
5. Agregamos un chorrito de vino blanco, una vez se haya evaporado ponemos el tomate y seguimos cocinando unos 10 min a fuego medio

POR RACIÓN | **49 g** Proteínas | **23 g** Grasas | **81 g** Hidratos | **5,6 g** Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya