Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Fusilli con verduras y lomo gratinados

2 raciones · 727 kcal

Ingredientes

- **150gr** de fusilli
- **200gr** de filete de lomo
- **½** cebolla
- **2 dientes** de ajo
- **1** puerro
- **1** zanahoria rallada
- **1** pimiento verde
- **½** pimiento rojo
- **1** tomate sweet marmande rallado
- Queso al gusto
- Aove
- Sal
- Pimienta

POR RACIÓN

Proteínas	**42 g**
Grasas	**27 g**
Hidratos	**84 g**
Fibra	**8,7 g**

Elaboración

1. En una cacerola ponemos agua a hervir, añadimos sal y un chorrito de aove.
2. Cuando comience a hervir agregamos los fusilli y dejamos durante 15 min.
3. En una sartén añadimos un chorrito de aove, los ajos, la cebolla, el puerro, el pimiento verde y rojo en brunois, la zanahoria, la sal, la pimienta, y pochamos a fuego medio unos 15-20 min.
4. Subimos el fuego y agregamos lomo cortado en daditos, sal, pimienta, y salteamos.
5. Una vez pochada toda la verdura, agregamos el tomate y seguimos cocinando unos 5 min a fuego medio.
6. Precalentamos el horno a 180 grados.
7. Cuando se haya reducido el tomate, agregamos la pasta y salteamos un poco.
8. Vertimos todo en nuestro recipiente de horno, ponemos el queso por encima, y llevamos al horno 10-15 min a 180 grados hasta que el queso esté dorado.
9. Servimos caliente.

RECOMENDACIONES

He usado queso provolone y parmesano

Hecho con CookNest