Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Pasta al fuet de tomate seco

2 raciones · 877 kcal

Ingredientes

- 1 Fuet al tomate seco
- Pasta
- 1 Cebolla en brunoise
- 3 Ajos rallados
- Tomate natural triturado
- Albahaca
- Aove
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	37 g
Grasas	40 g
Hidratos	91 g
Fibra	7,3 g

Elaboración

1. En una cacerola baja ponemos un chorrito de aove a fuego medio, añadimos la cebolla, los ajos y pochamos.
2. Cuando esté pochado agregamos el fuet, rehogamos, añadimos el tomate, la albahaca y dejamos cocinando a fuego bajo.
3. En una olla ponemos agua a hervir con un poco de sal, laurel y un chorrito de aove, agregamos la pasta y cuando esté lista, escurrimos y añadimos al tomate, cocinamos unos minutos a fuego bajo, y ya estaría listo para disfrutar

Hecho con CookNest

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