MARÍA



PLATOS PRINCIPALES

Butifarra al pomodoro

45min 2 raciones

Ingredientes

- Butifarra (o salchichas frescas)
- Salsa de tomate
- Sal
- Pimienta
- Ajo en polvo
- Orégano
- Albahaca fresca
- Aove
- Queso rallado

Elaboración

SALSA

1. En una cazuela añadimos la salsa de tomate junto con las especias y las hojas de albahaca
2. Dejamos unos 30 minutos para que reduzca el líquido y espese la salsa

BUTIFARRA

3. Mientras tanto, cortamos las butifarras en trozos
4. Las doramos en una sartén con aove
5. Reservamos

MONTAJE

6. Hacemos una capa de salsa de tomate
7. Colocamos trozos de butifarra por encima
8. Añadimos un toque de orégano y queso rallado, mucho queso rallado

HORNEADO

9. Metemos al horno, previamente precalentado, 10 minutos a 200°C y en modo grill 5 minutos más

RECOMENDACIONES

Receta versátil y apta para tupper

Hecho con CookNest