# Goulash de Carne con Spaghetti y Salsa Lista de Tomate Ranchero

Goulash de Carne con Spaghetti Doria Y Salsa Lista de Tomate Doria Ranchero

## Ingredientes

- Spaghetti Doria x 500gr
- 300gr de carne de res
- 3 tomates finamente picados
- 2 cebollas cabezonas ralladas
- 3 dientes de ajo picados
- 1 taza de caldo de carne
- 1 taza de caldo de carne 2 zanahorias medianas
- 50 gr de pimento?n
- 6 tallos de apio
- 125 gr de habichuela
- Sal y pimienta al gusto
- Salsa Lista de Tomate Doria Sabor Ranchero
- Aceite al gusto

## Preparación

1. Cocinamos los Spaghetti Doria en 1 litro de agua con 1 cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta, de 10 a 12 minutos.
2. Cortamos la carne en cubitos. En un sarte?n con aceite caliente sellamos la carne y agregamos la habichuela, la zanahoria, el apio y el pimento?n, mezclamos con el caldo de carne y dejamos en coccio?n por 4 minutos.
3. Agregamos los tomates y la cebolla picada. Condimentamos y mezclamos al gusto.
4. Incluimos la Salsa Lista de Tomate Doria Ranchero y los Spaghetti Doria, mezclamos y dejamos en coccio?n por 1 minuto y servimos.