



Spaghetti Integral con salsa de tomates frescos y carne

Spaghetti Integral Doria con salsa de tomates frescos y carne

Ingredientes

- 2 Paquetes de Spaghetti Integral Doria de 250gr
- 4 tomates sin semillas y cortados en tiras
- ½ Cebolla Picada
- 1 Diente de Ajo Picado
- 1 Pimentón rojo en tiras
- 300 gr de carne para asar cortada en tiras
- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 2 cucharadas de aceite
- Queso rallado al gusto
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación

1. Cocinamos los Spaghetti Integral Doria de 9 a 12 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos 1 cucharadita de sal por cada 100gr de pasta.
2. Ten en cuenta que la sal se debe agregar cuando el agua empiece a hervir.
3. Mientras se cocinan los Spaghetti Integral Doria, en un sartén con aceite caliente salteamos las verduras y la carne durante 8 minutos. Agregamos el tomate y salteamos 2 minutos más. Añadimos la pasta de tomate y salpimentamos al gusto.
4. Para el acompañamiento freímos los patacones de plátano verde en el aceite.
5. Escurremos los Spaghetti Integral Doria.
6. Servimos los Spaghetti Integral Doria en un plato, bañamos con la salsa, espolvoreamos el queso rallado al gusto y acompañamos con los patacones.

Acompañamiento:

Platano verde