



Bucatini con hierbas y carne asada

Bucatini Doria con hierbas y carne

Ingredientes

- 1 paquete de Bucatini Doria de 250 gramos
- ½ Taza de hojas de albahaca
- ½ Taza de perejil
- 4 Cucharadas de maní triturado
- 4 porciones de 125 gr de milanesa de res
- 4 Cucharadas de aceite
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 2 Cucharadas de queso parmesano rallado

Preparación

1. Para comenzar, en una olla mediana con abundante agua hirviendo y una pizca de sal, agregamos los Bucatini Doria, tal y como lo indica el empaque, hasta que estén al dente.
2. Mientras tanto, picamos finamente la albahaca y el perejil, los vertemos en un tazón y luego adicionamos el queso rallado.
3. Así mismo, con un cuchillo cortamos el maní en trozos muy pequeños. Agregamos al tazón el maní, dos pizcas de sal, pimienta al gusto y el aceite.
4. Revolvemos hasta que todo esté bien mezclado y guardamos para utilizar ésta preparación en unos momentos.
5. Por otro lado, en una sartén con poco aceite, pero bien caliente, vamos a sellar las milanesas de res.
6. Cuando hayan alcanzado un color dorado por cada lado, las llevamos a un papel de cocina y agregamos sal y pimienta al gusto.
7. Todo esto para acentuar sabor y eliminar exceso de grasa.
8. Cuando los Bucatini estén “al dente”, es el momento ideal para retirarlos, pasarlos por un poco de agua fría y escurrirlos bien. Limpiamos rápidamente la olla y los devolvemos de nuevo para mezclarlos con la preparación de verdes, maní y queso.
9. Con los Bucatini Doria debidamente listos, los disponemos en un plato amplio , acompañándolos por la milanesa de res cortada a la mitad.

10. Finalmente decoramos la pasta con un poco de tomate cortado en pequeños cubos por encima, para darle color y frescura.
11. Así, todo estaría listo para pasar un rato muy agradable en compañía de la familia y poder degustar el delicioso sabor de pastas Doria.