



Tallarines en salsa de carne de res

Tallarines Doria en salsa de Carne de res y Verduras

Ingredientes

- 1 Paquete de Tallarines Doria x 500 grs
- 400 grs de carne molida de res
- Pimentón rojo (1 unidad)
- Cebolla morada (1 unidad)
- Tomate chonto (1 unidad)
- Orégano (10 – 12 grs aprox)
- Salsa lista de Tomate Doria con Vegetales frescos del Huerto (120 grs aprox)
- Sal y Pimienta (Cantidad necesaria)
- Aceite de Oliva (Cantidad necesaria)
- Queso parmesano (100 grs)

Preparación

1. En un sartén con tapa y buena profundidad, acomodar la pasta , la carne molida de res, la cebolla, el tomate y el pimentón picados en cubos medianos y agregar una tasa de agua (hasta cubrir los ingredientes).
2. Salpimentar, agregar el orégano fresco y un chorro de aceite de oliva.
3. A fuego alto, con la tapa puesta, llevar la preparación a ebullición y dejar cocinar alrededor de unos 13 a 15 minutos, siempre vigilando el término de la pasta.
4. Mezclar ocasionalmente todos los ingredientes y cuando la pasta esté a punto, agregar la Salsa lista de Tomate Doria con Vegetales frescos del Huerto.
5. Volver a mezclar y retirar del fuego.
6. Revisar punto de sabor, servir en un plato y terminar con abundante Queso Parmesano por encima.