

Pasta con Carne

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Vino Tinto: 1 Copa

Agua: c/n

Dientes de ajo: 2 Unidades

Pappardelle: 300 Gramos

Pimiento rojo: 1/2 unidad

Tomate concentrado: 2 cdas

Aceite De Oliva: c/n

Cebolla: 1/2 unidad

Morcillo de ternera en trozos: 1 unidad

Pimiento verde: 1/2 unidad

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- *Dorar* los trozos de *morcillo*
- Incorporar la *cebolla* picada, los ajos, los pimientos y *dorar* dos minutos
- Añadir el *tomate*
- Cocinar un par de minutos
- Poner el vino y cuando se evapore el alcohol agregar agua hasta cubrir.
- Cocinar unos 45 minutos aproximadamente a fuego vivo.
- *Sazonar*.
- Retirar los trozos de carne y deshacer en hebras
- Volver a incorporarla en la cazuela y mezclar todo
- Reservar a fuego muy bajito.
- Cocer la pasta
- Pasar a la cazuela con la salsa y añadir 2 cazos de agua de cocción
- Mezclar todo y emplatar

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-con-carne>