

Pasta con Estofado

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Albóndigas

Carne de res molida: 500 grs

Pan molido: 50 grs

Sal: c/n

Pan duro: 1/2 unidad

Leche: 1 Taza

Estofado

Leche: 150 cc

Albahaca: c/n

Chorizo italiano: 200 grs

Romero: 1 Rama

Peperonchino: 1/2 cda

Salvia: 1 Rama

Aceite De Oliva: c/n

Cebolla blanca picada: 1/2 unidad

Costilla: 800 grs

Pan duro de miga: 1/2 unidad

Pimiento negra: c/n

Sal: c/n

Pasta

Albahaca: c/n

Mantequilla: 2 cdas

Tagliatelli: 400 grs

Queso Parmesano: 90 grs

Preparación de la Receta

Estofado

- Salpimentar la carne.
- Sellar en aceite de oliva caliente.
- Cortar el chorizo en trozos y agregar.
- Retirar las carnes y reservar.
- *Dorar* la *cebolla* picada, *albahaca*, *romero*, salvia fresca y el peperonchino.
- Verter la salsa de *tomate* y agua.
- Regresar las carnes a la olla.
- Tapar y cocinar por 2 horas a fuego bajo.
- **Albóndigas**
- Remojar las migas de pan duro en leche.
- *Sazonar* la carne molida con sal.
- Agregar el pan remojado en leche pero exprimiendo el excedente de líquido.
- Agregar un poco de pan molido y mezclar.
- Formar pequeñas albóndigas y reservar.
- Agregar las albóndigas al estofado.
- Cocinar durante 15 minutos.

Pasta

- Cocinar la pasta en abundante agua con sal la pasta por 4 minutos.
- Escurrir.
- Agregar *mantequilla* y mezclar.
- Agregar la *albahaca* fresca picada.

Montaje

- Colocar la pasta con *mantequilla* y *albahaca* en forma de cama y disponer el estofado con la carne y las albóndigas.
- Espolvorear con queso parmesano.

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