Tallarines con tuco y carne



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Huevos: 10 Unidades

Harina 000: 1 k

Salsa

Salsa de tomate: 3 L
Sal gruesa: A gusto
Laurel: 2 Hojas
Aceite de oliva extra virgen: 4 cda.
Pimienta: A gusto
Vino Blanco: 1 Vaso
Ajo: 2 Dientes
Carre de cerdo: 1 k

Varios

Queso rallado: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en un bowl la *harina* junto con los huevos y mezcle
- Luego amase bien, tape y deje levar la masa durante 1 hora.
- Estire la masa logrando un espesor de 1mm aproximadamente
- Espolvoree la masa con *harina* y deje secar durante 15 minutos.
- Corte luego con un cuchillo formando los tallarines.
- En una olla con abundante agua hirviendo y sal cocine la pasta

Salsa

- En una olla con aceite de oliva y las hojas de *laurel* selle el carre durante 10 minutos de ambos lados
- Agregue los ajos y el vino blanco
- Deje reducir.
- Vierta luego la salsa de *tomate*, condimente con sal gruesa y pimienta
- Cocine a fuego mínimo.

Armado

- Retire los tallarines y cocínelos en una sartén con una parte de salsa durante 5 minutos.
- Sirva la pasta en una fuente junto con el carre y bañe con abundante salsa.

Presentación

- Espolvoree con queso rallado a gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tallarines-con-tuco-y-carne