

Pastas con chorizo, crema y tomate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 6

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pastas-con-chorizo-crema-y-tomate>

Preparación

Lleve una olla grande con agua a hervir. Una vez que hierve, agregue sal a gusto y cocine la pasta durante 8 a 10 minutos o hasta que esté al dente y escurra. Caliente el aceite de oliva en una sartén grande, profunda a fuego medio. Cocine la salchicha hasta que esté uniformemente marrón y agregue la pasta de pimienta . Añada la cebolla y el ajo y cocine hasta que la cebolla esté tierna. Mezcle los tomates, la crema y la sal. Cocine a fuego lento hasta que la mezcla se espese, de 8 a 10 minutos. Agregue la pasta cocida a la salsa y caliente. Espolvorear con el perejil.

Ingredientes

- 350 grs. Pastas (del tipo que prefiera)
- 2 cucharada/s Aceite de oliva
- 2 Salchichas italianas peladas y desmenuzadas
- 1/2 cucharadita/s Pasta de pimienta
- 1/2 taza/s Cebolla picada
- 3 dientes de Ajo picado
- 1 taza de Tomates Cherry
- 1 1/2 taza/s Crema de leche
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 3 cucharada/s Perejil fresco picado

Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Costosa, Cereales, pastas y arroz, Rápida, Familia, Gourmet, Plato Principal

