

Spaghetti agridulce



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/spaghetti-agridulce>

Preparación

Derretir la manteca en una sartén grande antiadherente a fuego medio. Continuar la cocción, sin revolver, durante 6-7 minutos más, hasta que la manteca esté ligeramente dorada y desprende un aroma a nuez, reservar. Coloque los mangos, el azúcar morena, el queso parmesano y la sal en una licuadora. Procesar hasta que quede suave. Mientras que la licuadora está andando, agregar lentamente la manteca. Continuar el proceso hasta que se mezclan todos los ingredientes. Ponga a un lado. En una olla grande, cocine la pasta de acuerdo a las instrucciones del paquete. Mientras tanto, limpie la sartén y cocine el tocino a fuego medio hasta que esté crujientes, unos 8-10 minutos. Retire el tocino con una espumadera y escurrir en un plato con toallas de papel. Deseche la grasa del tocino, reservando unas 3 cucharadas en la sartén. Agregue el brócoli y el agua a la sartén. Cubra y deje que evapore durante 5-6 minutos. Escurrir la pasta y echar en la sartén con el brócoli. Vierta la salsa de mango y revuelva para cubrir. Espolvorear con los trozos de tocino cocido. Sazone con sal y pimienta. Sirva inmediatamente.

Ingredientes

- 1 taza/s Manteca
- 2 Mangos pelados y cortados en cubitos
- 1 cucharada/s Azúcar
- 1/4 taza/s Queso Parmesano rallado
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 225 gramo/s Spaghetti secos
- 12 rebanada/s Tocino - Panceta
- 1 atado/s Brócoli cortado en ramitos
- 1/4 taza/s Agua
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Pascuas, Italiana, Económico, Cereales, pastas y arroz, Frutas, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Plato Principal, Agridulce

