

Salsa fácil para pasta

Descripción

Supongo que esta salsa la habréis hecho muchas veces para pasta. Generalmente no utilizo chorizo en las salsas, pero ésta â?¡me pareció bien, mas que nada porque es muy fácil y rápida de hacer. La intensidad del sabor, ya sabéis que depende de la cantidad de chorizo que pongáis: a mas chorizo mas sabor.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- *1/2 cebolleta mediana.
- * Un trozo de chorizo, la cantidad que os parezca conveniente. en la foto podéis ver la cantidad que pongo.
- * Salsa de tomate natural. O la que os guste.
- * Aceite de oliva, sal, orégano.

Preparación:

Lavamos, picamos finamente la cebolleta y reservamos. Escogemos el chorizo que mas nos gusta, le quitamos la piel, lo troceamos y reservamos.



En una
olla,



ponemos aceite de oliva y pochamos la cebolleta,
hecho esto añadimos el tomate, lo sazonamos a gusto, removemos, espolvoreamos con orégano y
echamos el chorizo. Seguimos removiendo, dejamos en el fuego unos cinco minutos y listo.

Tendremos una salsa rápida y fácil para nuestra pasta.



Consejo: Pongo el tomate antes que el chorizo para que éste no se quede seco, ni duro. Creo que esta salsa le iría también bien a un arroz blanco.

Categoría

1. Sopas cremas salsas y purés

Fecha de creación

agosto 22, 2015

Autor

admin