



Salsa para pasta con atún y tomate

Descripción



Una receta muy fácil y que te soluciona un plato de pasta. No tiene ninguna complicación y está muy sabrosa.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- La cantidad de pasta que tengáis costumbre de poner para cuatro personas. Puede ser fresca o seca, me he decantado por pasta seca, unos tallarines.
- 1 bote de 1/2 kg de tomate triturado o troceado. Puede ser casero o comprado.

- 2 dientes de ajo medianos.
- 1/2 cebolla mediana.
- 1/2 pimiento verde mediano.
- 1/4 de pimiento rojo mediano.
- 250 gr de atún en aceite en conserva.
- Aceite de oliva, sal, pimienta, orégano y tomillo. La variedad de hierbas aromáticas a vuestro gusto.

Preparación:

Lavamos las verduras, pelamos el pimiento rojo. Troceamos las verduras no muy gruesas y por separado. Reservamos.

En una cazuela baja y ancha vertemos un chorro de aceite de oliva, calentamos y hacemos un sofrito poniendo la cebolla y los pimientos (rojo y verde).



Cuando tomen color añadimos los ajos picados y cuando todo ello est   pochado, añadimos el tomate. Salpimentamos, ponemos las especias, dejamos reducir hasta que la salsa espese un poco.



default watermark

Cuando esté a punto añadimos el atún ligeramente desmigado. Mezclamos todo bien, rectificamos de sal y dejamos hacer un par de minutos. Retiramos del fuego y reservamos.



En otra cazuela amplia ponemos bastante agua con sal y **cocemos la pasta, siguiendo siempre las instrucciones del fabricante.**

Una vez cocida la pasta, escurrimos, presentamos en los platos y regamos con la salsa.

Â¡Tendremos un plato de pasta de rechupete!



Consejo: Lo bueno de esta receta es que la salsa la podemos preparar con antelación
así el día que hagamos la pasta ya la tendremos preparada.

Visítanos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Pasta
2. Sopas cremas salsas y purés

Fecha de creación

marzo 2, 2017

Autor

admin