

Tallarines con bonito

Descripción

Esta receta la cogí de Arguiñano, pero la he adaptado a mi gusto. En casa nos gusta mucho porque es bastante ligera. A la pasta le pasa lo mismo que al hojaldre y al arroz: Admite casi todo, salado, dulce, verduras, carne, pescado. Puedes hacer muchas variaciones de una sola receta.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * Pasta, la cantidad que normalmente pongáis para este número de personas (yo en este caso he usado tallarines).
- * 300 gr de bonito en escabeche.
- * Media cebolleta mediana.
- * 1 pimiento verde mediano.
- * ¼ pimiento rojo grande.
- * 3 tomates grandes maduros.
- * 1 diente de ajo grande.
- * 1/2 cucharadita de azúcar.
- * Queso de mozzarella a gusto.
- * Agua, aceite de oliva, sal, una hoja de laurel, orégano y perejil, un clavo de especia.



Preparación:



Picar finamente el ajo, la cebolleta los pimientos y el perejil y poner a pochar con aceite junto con el laurel y el clavo. Sazonar.

Trocear los tomates muy pequeños y añadirlos a la verdura.

Agregar sal a gusto, el azúcar y un poco de orégano. Cocinar todo a fuego medio durante unos 30 minutos, o cuando la salsa quede espesita.





Ecurrir el bonito, desmenuzarlo y agregarlo a la salsa.

En una cazuela con abundante agua poner a cocer la pasta la sal, cuando estÃ©n cocidos escurrir.

Precalenta el horno a 180Â°C, calor arriba y abajo.

En un recipiente para horno poner la pasta y la salsa, echar el queso y mezclar todo, dejar un poco de queso para poner por encima. Meter todo en el horno durante 5 minutos y justo antes de sacar gratinar, con cuidado que no se queme. Y servir.



Â¡!!!! Y listo para disfrutar de un plato rico, rico Â¡Â¡Â¡Â¡Â¡Â¡

CategorÃa

1. Uncategorized

Fecha de creaciÃ³n

agosto 21, 2014

Autor

admin