

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

PASTAS

MACARRONES DEL LEÑADOR

INGREDIENTES:

- 1/2 Libra de carne de cerdo cortada en cubitos
- 1/2 Libra de mantequilla
- 3/4 Libra de champiñones cortados en lascas
- 1 Cebolla grande finamente cortada
- 1 Libra de macarrones
- 1 Tomate maduro cortado en cubitos y sin semillas
- 1 Zanahoria cortada en rodajas
- Sal y pimienta a gusto

PROCEDIMIENTO:

Cocina los macarrones en agua hirviendo con sal, siguiendo las instrucciones del paquete.

Escorra y colócalos en una fuente a la que se untó mantequilla.

Utilizando una sartén a fuego moderado, sofríe en la mantequilla la cebolla.

Una vez que la cebolla se vea cristalina, agrega la carne de cerdo cocinándola hasta que cambie de color, después las zanahorias y los champiñones.

Una vez que los vegetales se vean suaves, agrega el tomate y condimenta con sal y pimienta.

Vierte esta salsa sobre los macarrones, mezcla la preparación y colócalo en un bowl.

Añade la pasta a la mezcla y termina la cocción a fuego lento hasta que todo esté bien unido.

Sírvelo con queso rallado.