

# DADOS DE LOMO SALTEADOS CON PASTA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 400GR de LOMO
- 250 GR de ESPAGUETIS
- 2 DIENTES LAMINADOS de AJO
- 2 CUCHARADAS de PIÑONES
- 6 CUCHARADAS de UVAS PASAS
- 1 TAZA de TOMATE FRITO
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL
- 1 PIMIENTA
- 1 COPITA de VINO TINTO

**Preparación:**

**Paso 1**

CALENTA UNA SARTEN CON ACEITE SALTEA LOS DIENTES DE AJO Y AGREGA LA CARNE , LOS PIÑONES Y LAS PASAS

**Paso 2**

**CUANDO LA CARNE ESTE COCIDA VIERTI EL TOMATE FRITO Y EL VINO TINTO Y MEZCLALO DEJALO COCER A FUEGO LENTO UNOS 4 MINUTOS**

**Paso 3**

**MIENTRAS CUECE LA PASTA EN ABUNDANTE AGUA HIRVIENDO SALADA Y ESCURRELA**

**Paso 4**

**SIRVE LA CARNE CON LA PASTA**