

**Creador:** Lola Cocinilla **Recetizador:** Ahh



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 2 personas :

- 250 gr. Tortellinis rellenos
- 1 Cebolla mediana
- 250 gr. Tomate triturado
- 200 ml. Nata líquida
- 1 cucharadita de Curry en polvo
- 1/2 cucharadita de Azúcar
- 1 puñadito de Orégano
- 1 hoja de Laurel
- Sal y Pimienta
- Aceite de oliva
- Agua

## Preparación:

### Paso 1

Picar la cebolla y pochar a fuego lento en la sartén con un chorrito de aceite.

### Paso 2

Mientras tanto cocer la pasta en abundante agua salada con el orégano y el laurel los minutos que indique el envase. Escurrir y reservar.

### Paso 3

Cuando la cebolla esté pochada, agregar el tomate triturado y cocinar hasta que esté frito.

#### **Paso 4**

*Añadir la nata y el curry y cocinar a fuego medio 2 o 3 minutos sin dejar de remover. Verter los tortellinis en la sartén y mezclar.*