DADOS DE LOMO SALTEADOS CON PASTA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
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 VIERTE 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