

Pasta con pavo y pimientos



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Viir Olmo

Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

Ingredientes para 2 personas :

- 100g/persona aprox de Macarrones
- 2 filetes de pavo
- 2 Pimiento Verde
- 1/2 cebolla
- aceite de oliva
- sal
- pimienta
- ajo en polvo
- orégano

Preparación:

Paso 1

Lo primero es picar la cebolla, el pimiento y el pavo en tacos. Salpimentar el pavo y añadirle el ajo en polvo (si os gusta).

Paso 2

Poner en una cazuela una cucharadita de aceite, una vez que esté caliente añadir la cebolla y el pimiento, cuando la cebolla este algo pochada añadir el pavo y cocinar todo junto, Yo le añadí orégano, pero eso al gusto.

Paso 3

Poner la pasta a cocer, lo que marque el envase, y dependiendo de si os gusta mas al dente o no. Una vez cocida, escurrir la pasta. Después mezclar con el pimiento y el pavo. Y listo para comer. (Yo le hecho un poco de aceite de oliva por encima)