

RECETA DE PASTA CON CARNE Y CHAMPIÑONES



NECESITAMOS

OLLA

SARTÉN

ESCURRIDOR

CUCHARA

CUCHILLO



INGREDIENTES
1 PERSONA

CARNE PICADA
90 GR.

CEBOLLA
1

CHAMPIÑONES
3

PASTA
90 GR.

TOMATE

ACEITE

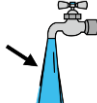
SAL



PREPARACIÓN



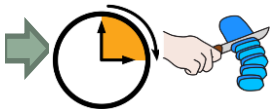
1



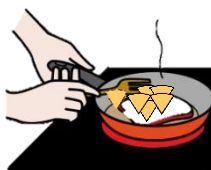
METER LA PASTA EN UNA OLLA CON AGUA Y COCINA EL TIEMPO QUE MANDE EL PAQUETE



2

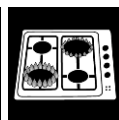


MIENTRAS, TROCEA LA CEBOLLA Y LOS CHAMPIÑONES. LÁVALOS.

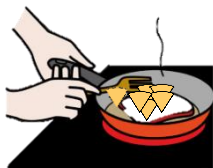


3 MIN.

3

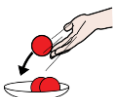


ECHA ACEITE EN UNA SARTÉN Y PON A CALENTAR. FRÍE LA CEBOLLA.

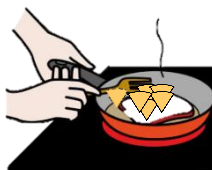


10 MIN.

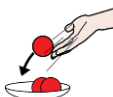
4



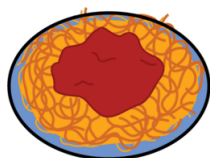
ECHA LOS CHAMPIÑONES Y LA CARNE PICADA EN LA SARTÉN.



5



ECHA LA SALSA DE TOMATE Y LA SAL. DEJA A FUEGO LENTO UNOS MINUTOS.



6



ESCURRE LA PASTA Y MEZCLA CON LA SALSA DE LA SARTÉN.