Tallarines en salsa de tomate con bacon y atún

Nombre de la receta

Tallarines en salsa de tomate con bacon y atún

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Muy sencilla

Personas

4

Alérgenos

Gluten

Pescado

Sulfito

Descripción

Deliciosos tallarines en salsa de tomate con cebolla, bacon y atún

Ingredientes

- 400 gramos de tallarines

- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- 200 gramos de bacon
- 2 latas de atún
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- al gusto de albahaca
- al gusto de queso en polvo (opcional)
- 1 bote de tomate frito (400 gramos)

Pasos

1 En primer lugar vamos a picar la cebolla y los ajos. Los añadimos a una sartén con el aceite de oliva y lo dejamos a fuego medio hasta que quede bien pochada.

2 Después añadimos el atún bien escurrido y el bacon troceado. Dejamos que se haga durante unos minutos.

3 Para terminar la salsa añadimos el tomate frito junto con la albahaca, sal y pimienta al gusto. Lo ponemos a fuego lento y dejamos que se vaya cocinando y cogiendo gusto. Mientras se va haciendo nuestra salsa ponemos en una olla agua con sa, una vez esté hirviendo añadimos la pasta. Dejamos que se haga a nuestro gusto, ya sea al dente o en su punto y escurrimos.

4 Finalizamos nuestra pasta mezclando bien la pasta con la salsa. Emplatamos y a disfrutar. ¡Buen provecho!

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor