

Pasos para realizar una pasta con salsa y carne molida

AUTOR

LUIS DANIEL ZEPEDA RODRÍGUEZ

Presentado para optar por el título de: Licenciatura en ingeniería en informática y sistemas

Maestro

Ingeniero Cristian Roldán

UNIVERSIDAD RAFAEL LANDÍVAR

FACULTAD DE INGENIERÍA

CARRERA DE INGENIERIA EN INFORMATICA Y SISTEMAS

Guatemala

02/02/2024

Pasos para realizar una pasta con salsa y carne molida

- Aliste todos sus ingredientes y utensilios de cocina
- Ponga una olla con agua en la estufa a fuego lento
- Meta la cantidad que desea hacer de pasta en la olla
- Mientras se preparará la pasta ponga un sartén en otra ornilla de la estufa a fuego lento con un poco de aceite o mantequilla según prefiera
- Ponga dentro del sartén la carne molida
- Mueva la carne constantemente intentando que se cocine de todos los lados
- Ponga la salsa en un recipiente y prepararla a su gusto.
- Una vez lista la salsa se vierte en el mismo sartén que la carne
- Mezcle la carne molida con la salsa
- Apague la ornilla donde esta el sartén
- Cuando la olla con agua y pasta empieza a hervir saque la pasta con mucho cuidado vertiendo el agua caliente en el lavaplatos
- Apagamos la ornilla donde estaba la olla
- Aplique agua a temperatura ambiente a la pasta para enfriarla
- Una vez enfriada la pasta dejar escurrir el agua
- Cuando esté lista la pasta la vertemos en el mismo sartén que la carne molida con salsa
- Encendemos nuevamente la ornilla donde se encuentra la pasta con carne molida y salsa
- Mezclamos todo en el sartén durante un par de minutos y apagamos la ornilla
- Servimos la pasta en un plato
- Listo, tenemos una deliciosa pasta lista para comer