

Ensalada de Fideos con Salsa de Tomate y Carne Molida



Título de la Receta:

Ensalada de Fideos con Salsa de Tomate y Carne Molida

Ingredientes de la Receta con tamaño y porción:

- 1 tomate grande
- 1 manojo de rúcula

- 200g de fideos moños
- 200g de carne molida

Lista de Instrucciones para la receta:

1. Cocina los fideos moños según las instrucciones del paquete. Escúrrelos y reserva.
2. Mientras se cocinan los fideos, en una sartén grande, cocina la carne molida a fuego medio-alto hasta que esté bien dorada y cocida por completo. Añade sal y pimienta al gusto. Reserva.
3. Lava y corta el tomate en cubos grandes.
4. En un bol grande, mezcla los fideos cocidos, la carne molida y los tomates.
5. Añade la rúcula lavada y cortada en trozos grandes a la mezcla y revuelve suavemente.
6. Para la salsa, puedes utilizar una vinagreta simple de aceite de oliva, vinagre balsámico, sal y pimienta.
7. Sirve la ensalada de fideos en platos individuales y añade un poco de salsa por encima.
8. ¡Disfruta de esta deliciosa ensalada de fideos con salsa de tomate y carne molida como plato principal!