

Fideos de Moño con Salsa de Tomate, Rúcula y Carne Molida



Título de la Receta:

Fideos de Moño con Salsa de Tomate, Rúcula y Carne Molida

Ingredientes de la Receta con tamaño y porción:

- Fideos de moño: 250g
- Tomate: 2 unidades grandes

- Rúcula: 1 manojo
- Carne molida: 250g

Lista de Instrucciones para la receta:

1. Cocina los fideos de moño en una olla con agua hirviendo siguiendo las instrucciones del paquete. Escúrrelos cuando estén al dente y reserva.
2. Mientras tanto, pela y pica los tomates en trozos pequeños.
3. En una sartén grande, cocina la carne molida a fuego medio-alto hasta que esté dorada y completamente cocida. Escurre el exceso de grasa.
4. Agrega los tomates picados a la sartén con la carne y cocina por unos minutos hasta que se ablanden y se forme una salsa.
5. Incorpora la rúcula lavada y cortada en trozos a la salsa, y mezcla hasta que se marchite ligeramente.
6. Añade los fideos cocidos a la sartén y mezcla todo suavemente para que se integren los sabores.
7. Cocina por unos minutos más para que los sabores se mezclen.
8. Sirve los fideos de moño con salsa de tomate, rúcula y carne molida caliente. ¡Disfruta tu deliciosa creación!