

www.lavidaesdulce.net

Las pastas son un plato tan típico de nuestra comida semanal, comemos tallarines siempre, a mí me encantan! Lo que sí es que aveces nos cuesta salir de los típicos platos de pastas, con boloñesa, atún , pollo, jamón..... siempre lo mismo....

Es por esto qué Ame esta receta!!!!!! Una manera muy entretenida y diferente de hacer pastas! Lo mejor de todo es que se hace todo en la misma olla y ni siquiera hay que colarlos así que quedaron todos fascinados!!!! Muy fácil de hacer, no ensuciamos y hacemos un plato topísimo, acogedor y contundente!

Yo que estoy en la playa con muchos adolescentes en mi casa , me lucí con este plato y lo más importante de todo es que quedan todos repletos de comida!!! Y por su puesto felices!!!

Taco Pasta

Receta

1 cucharada de aceite de oliva
500 gramos de carne molida
1 paquete de pasta, la que mas te guste
1 sobre de sazonados para tacos
1 taza de queso cheddar rallado
1/2 taza de queso mozzarella rallado
2 tomates cortados en cubitos (tomates grandes, sino usar 3)
2 cucharadas de hojas de cilantro picadas

Calentar el aceite de oliva en una olla grande a fuego medio alto. Agregar la carne molida y cocinar hasta que la carne se haya dorado, aproximadamente de 3 a 5 minutos, asegurándote de desmenuzar la carne mientras se cocina, agregar el sazonado para tacos. Agregar el tomate picado, los tallarines y 3 tazas de agua. Hervir, luego tapar la olla, reduzca el fuego y cocinar a fuego lento hasta que la pasta esté bien cocida, entre 13 y 16 minutos. Retirar del fuego y cubrir con los quesos, yo dejo un poco de queso cheddar para decorar. Tapar la olla dos minutos para que se derrita el queso, luego revolver bien agregar el cilantro un poco de tomate picado y el queso reservado para decorar, servir de inmediato.