

Este tipo de receta son las que me dejan como rock star en la familia, es que es gusto total de los niños y el marido! Una pasta ultra reconfortante con los sabores de una cheese burger, lo mejor de todo es que no se debe colar y se usa solo una olla para hacer la receta completa! Nada de ensuciar, solo cocinar y lavar una olla. Una receta que recomiendo a ojos cerrados, la hice y resulta muy bien. Es una manera de cambiar el típico plato de tallarines con salsa de tomate y carne, es un upgrade muy entretenido y delicioso, si la hacen van a recibir todo tipo de halagos de vuelta, se los aseguro!

Pasta Cheeseburger En una sola Olla!

Receta

1 cda. de aceite de oliva
500 grs. de carne molida
1 cebolla picada en cubos
2 latas de tomates picados (la chica de 400 grs. aprox.)
1 paquete de salsa de tomate a elección
2 tazas de caldo de pollo
1/4 taza de ketchup
2 cditas. de mostaza dijon
1 paquete de pasta, coditos o espirales 400 grs.
2 tazas de queso cheddar rallado
1 tomate pelado y picado en cubos
2 cebollines picados incluido lo verde
sal y pimienta

En una olla grande calentar el aceite de oliva, agregar la carne molida y la cebolla y saltear hasta que la carne esté cocida, salpimentar. agregar las dos latas de tomate con su jugo incluido, el caldo de pollo, la salsa de tomate, el ketchup, la mostaza y dos tazas de agua hirviendo, agregar la pasta y cocinar de 13 a 16 minutos (desde que hierve) .

Cuando la pasta este cocida y los líquidos se absorban, apagar el fuego agregar el queso y tapar, dejar reposar dos minutos.

Servir de inmediato decorado con un poco del tomate fresco y el cebollín.