



# FETUCCINE CON SALCHICHA DE SIRLOIN *en salsa pomodoro*

## Ingredientes:

### Para la salsa pomodoro:

- 1 paquete con 7 piezas de salchicha de res 100% sirloin cortadas en trozos de 2 pulgadas
- 1 cebolla picada
- 1 pimienta morrón rojo picado
- 8 piezas de tomate picado y sin semilla
- 1 taza de caldo de verduras
- 2 hojas de laurel
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

### Para la pasta:

- 600 g de pasta fettuccine
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 litros de agua
- 4 cucharadas soperas de queso parmesano
- 1 manojo de albahaca fresca

## Preparación:

### Salsa pomodoro:

1. Selle en un sartén extendido la salchicha de res. Reserve
2. En una olla vierta 2 cucharaditas de aceite de oliva, una vez caliente dore la cebolla y el pimienta morrón.
3. Agregue el tomate sin la semilla, la sal, la pimienta y las hojas de laurel. Revuelva hasta que hierva.
4. Incorpore posteriormente la taza del caldo de verduras y deje reducir por 15 minutos.
5. Agregue la salchicha de res y deje hirviendo por 10 minutos más. Reserve

### Pasta:

6. En una olla vierta el agua y el aceite de oliva hasta que hierva, agregue la pasta y deje reposar por 15 minutos aprox. o hasta que la pasta tome el punto deseado.
7. Cuele la pasta y coloque una porción de la salsa pomodoro con salchicha previamente preparada.
9. Espolvoree sobre la salsa un poco de queso parmesano y coloque un ramillete de albahaca para decorar.

¡BUEN PROVECHO!

RINDE 4  
PORCIONES

Calz. Ávila Camacho esq. con Calle José María del Bosque 1850 Nte. Col. Santa María, Torreón, Coah.

SERVICIO A DOMICILIO 747 47 07  
Área restringida

Consulta horarios de atención en  
[www.ganaderiarevuelta.com.mx](http://www.ganaderiarevuelta.com.mx)



La Tienduca



GR-167/1712