

# Espaguetis

## INGREDIENTES:

- Lave y corte 1 manojo de cebollas verdes en zos pequeños
- Lavar y cortar el pimiento verde en trozos pequeños
- 1 diente de ajo picado (opcional)
- Sal y pimienta al gusto
- Descongele su hamburguesa (paquete de 1.25 lb)
- 2 latas de salsa de espagueti
- 1 lata de tomates cortados en cubitos, enjuague 3/4 del líquido de la lata



## INSTRUCCIONES:

Pon una sartén grande a fuego lento a medio. Agregue una pequeña cantidad de aceite a su sartén y, cuando esté caliente, agregue la cebolla y los pimientos, caliente durante unos 5 minutos. Agregue el ajo si lo usa y cocine por 1-2 minutos. Agregue la hamburguesa y dore la carne hasta que esté completamente cocida. Escurre la grasa de la hamburguesa y vuelve a ponerla en la sartén a fuego lento. Agrega sal y pimienta.

Agregue 2 latas de salsa de espagueti a la sartén. Escurre 3/4 de líquido de los tomates cortados en cubitos y agrégalos a la sartén. Con el dorso de la cuchara, rompa los trozos de tomate cortados en cubitos en trozos más pequeños. Deje cocinar en la estufa durante 15 a 20 minutos a fuego lento hasta que el tomate esté burbujeante y caliente. Continúe cocinando a fuego lento hasta que los fideos de espagueti estén preparados.



*Escanéame*

## Fideos espagueti:

| Porciones | Pasta    | Agua                | Sal (opcional) |
|-----------|----------|---------------------|----------------|
| 2         | 1/4 caja | 1 cuarto de galón.  | 1 cucharadita  |
| 4         | 1/2 caja | 2 cuartos de galón. | 2 cucharaditas |
| 8         | 1 caja   | 4 cuartos de galón. | 1 cucharada    |

Lleve el agua a ebullición rápida y agregue sal para darle sabor (opcional). Agregue la pasta y revuelva; Vuelva a hervir rápidamente. Cocine sin tapar durante 9 a 11 minutos\*, revolviendo ocasionalmente. Escurrir inmediatamente en un colador. Sirve como desees. Para mantener la pasta cocida fresca para su uso posterior, mezcle con una pequeña cantidad de aceite, cubra y refrigere.

**\*9 minutos de cocción**  
**Fideos al dente**

**10 minutos de cocción**  
**Fideo firme**

**11 minutos de cocción**  
**tierno fideo**

Agregue la pasta a los platos y cubra con salsa de espagueti.

