

Un plato con tanta personalidad como Blasillo
Pasta con picada y torreznos

- Macarrones de pasta seca - 1 cebolla - 50 gr. de carne picada de cerdo
- 100 gr. de panceta fresca cortada muy fina - 20 tomatitos cereza
- Salsa de tomate casera - Queso curado de oveja - Orégano



1

Se prepara una sartén con un poco de aceite y se sofríe primero la cebolla y cuando se pocha se añaden los tomatitos enteros. Se reservan aparte.



2

En la misma sartén se hace la panceta en trocitos pequeños y luego se añade la carne a fuego lento y con poco aceite. Se ponen a cocer los macarrones con agua y una pizca de sal.



3

Cuando la picada esta hecha se añaden la cebolla y los tomates; se remueve y se vierte encima de los macarrones. El plato se adorna con lascas de queso curado.

Curiosidad

A pesar de ser más pequeños, los tomates cereza tienen más vitaminas y sabor que los tradicionales.



Valores Nutricionales

Carotenos
Calcio
Sodio

Sugerencias

- Añadir una pizca de pimentón picante realza mucho la picada.
- Para tener pasta al dente se lava con agua fría y se reserva en un colador tapado.