



Espaguetis con verduras

250 gr de espaguetis

1 filete fino de ternera.

½ pimiento amarillo

1 cebolla dulce pequeña

1 tomate pequeño

Albahaca

Orégano en polvo

Queso parmesano rallado

Pimienta

Sal

Aceite de oliva

Está receta la puedes hacer con las verduras que tengas en la nevera, si eres vegetariano no le pongas la ternera y tendrás igualmente un plato muy sabroso y rápido de hacer.

1- Lavamos las verduras. Cortamos en juliana gruesa la cebolla y el pimiento, el tomate en gajos o cuadrados.

2- Pochamos las verduras en una sartén con aceite de oliva virgen extra. Salpimentamos. Cocinamos y reservamos.

3- En la misma sartén con muy poco aceite asamos la ternera, salpimentamos.

4- En una cazuela con agua y sal ponemos a cocer la pasta. Cada uno según sus gustos. Escurrimos.

5- Troceamos la ternera, la añadimos a los espaguetis con su salsa y las verduras. Incorporamos la albahaca y el orégano, mezclamos bien para que se junten los sabores.

6- Espolvoreamos el queso y servimos