

# Será por recetas



## Linguini con tocino fresco

Pastas, Recetas fáciles

 5 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 12/01/2012

### Ingredientes

- 400 gr. Pasta Linguini
- 250 gr. Tocino fresco cotado a tacos grandes
- 1 Cebolla grande
- 6 Dientes de ajo
- 300 gr. Espinacas
- 500 gr. Tomates cortados a la mitad longitudinalmente
- 2 Cucharadas de azúcar
- 50 gr. Queso Azul desmenuzado
- Sal, aceite y pimienta

### Elaboración

Poner a cocer abundante agua solo con una pizca de sal en una cacerola grande. Añadir los linguinis y cocer durante unos minutos retirándolos al dente. Lavar, escurrir y reservar.

En una sartén, poner un poco de aceite a calentar y rehogar las espinacas hasta que estén pochadas. Rectificar de sal y pimienta y reservar.

En una cacerola grande poner aceite a calentar. Pochar la cebolla cortadas en rodajas finas junto con el ajo picado. A continuación, añadir el tocino cortado en dados y sofreir todo hasta que caramelice la cebolla.

Llegado ese momento, agregar el tomate cortado a trozos grandes y sin las pepitas, y el azúcar. Cocer hasta que el tomate este bien pochado. Agregar una taza del agua de la cocción de los linguini, remover, y echar el queso azul para que se disuelva con el calor. Rectificar de sal y pimienta.

Añadir los linguini reservados y escurridos y remover con suavidad para que se mezclen los ingredientes y la pasta coja todo el sabor.

Para emplatar, poner una base de espinacas en cada plato. Sobre esta base, colocar los linguini bien calientes.



Autor receta de Linguini con tocino fresco

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012