

Espagueti y salsa de carne simple

Makes: 4 porciones

Haga su propia salsa de carne y espagueti. Esta receta usa carne enlatada para la salsa de carne.

Ingredients

4 cups espagueti cocidos (aproximadamente 1/2 libra seca)
aceite antiadherente en aerosol
1/2 cup cebolla (picado)
3 cloves ajo (picado)
1 1/2 cups carne enlatada (colada)
1 can salsa de tomate baja en sodio (aproximadamente 15 onzas)

Directions

1. Cocine los espaguetis de acuerdo a las direcciones del paquete. Escorra bien.
2. En un sartén mediano recubierto con aceite antiadherente aerosol de cocinar, cocine la cebolla y el ajo a fuego medio hasta que están blandos.
3. Revuelva la carne y la salsa de tomate y cocine por 10 minutos.
4. Sirva la mezcla de carne y salsa encima de los espaguetis cocinados.

