

Recetas con Fideos Espaguetis

Sopa de Espaguetis

Necesitara:

½ taza de fideos espagueti crudos, partidos en pedazos
1 libra de carne molida de res o pavo
1 (28 onza) lata de tomates cortados en cubitos
½ taza de cebolla, picada
2 tallos de apio, cortados en cubitos
2 zanahorias, peladas y cortados en cubitos
3 piezas de ajo, picados
Tarro de 15 oz de salsa para espagueti
5 tazas de agua

Instrucciones:

- Cocinar carne de res o pavo. Escurrir y volver a la sartén. Agregue las cebollas y el ajo y cocine por 2 minutos.
- Agregue zanahorias, apio, salsa para pasta, tomates cortados en cubitos con jugo y agua. Llevar en ebullición.
- Reduzca el fuego a medio, bajo y cocine de 35 a 40 minutos o hasta que las verduras estén tiernas.
- Agregue los fideos espagueti y cocine 10 minutos más hasta que la pasta esté cocida.
- Servir con queso parmesano espolvoreado encima.

Espaguetis con Mantequilla

Necesitara:

6 oz fideos espaguetis crudo
1 cucharada de perejil fresco picado
8 cucharadas de mantequilla
1 taza de queso parmesano rallado
sal y pimienta para probar
2 cucharadas de ajo picado, opcional
Espinaca o albahaca fresca, opcional
Pizca de pimienta de cayena, opcional
Jugo de limón, opcional

Instrucciones:

- Cocine los fideos de espagueti durante 8-10 minutos, o hasta que estén al dente. Desague. Caliente una sartén a fuego medio-bajo.
- Muy lentamente, derrita la mantequilla con el ajo. Sazone con sal, pimienta negra y perejil. Agregue pimienta roja al gusto.
- Mezcle la pasta en la sartén hasta que esté bien cubierta con la mezcla de mantequilla. Cocine hasta que los fideos hayan absorbido la mantequilla.
- Agregue verduras frescas y jugo de limón si lo desea. Servir con queso parmesano rallado.

Tarta de Espaguetis

Necesitara:

6 oz espaguetis crudo
1 taza de queso ricotta
1 libra de carne molida
2 cucharadas de mantequilla
2 cucharadas de perejil
½ cebolla pequeña, picada
2 huevos
½ cucharaditas de albahaca seca
1 (14 oz) de tomates enlatados
½ taza de queso parmesano
1 taza de queso mozzarella rallado
2 tazas de salsa para pasta

Instrucciones:

- Precaliente el horno a 350 grados F. Cocine los espaguetis y escurralos. Mezcle con mantequilla.
- Agregue los huevos y el queso parmesano. Coloque la mezcla de espagueti en un molde para pastel de lados profundos engrasado.
- Presione para formar una costra. Combine el queso ricotta, la albahaca y perejil. Esparcir la mezcla sobre los espaguetis.
- Dorar la carne y la cebolla hasta que no quede rosa. Escurra cualquier grasa. Agregue los tomates y la salsa para pasta.
- Cocine a fuego lento durante 10 minutos o hasta que espese. Extender sobre queso ricotta. Hornear 20-25 minutos.
- Mezcla con queso mozzarella y hornee por 5 minutos mas o hasta que la superficie este dorada. Dejar enfriar durante 10 minutos.

Espaguetis con pollo

Necesitara:

1 libra de espaguetis crudo
1 cucharada aceite
1 cebolla, picada
1 libra de pechugas de pollo sin piel, cortadas en cubos
3 cucharadas de mantequilla
1 pimiento rojo picado
3 cucharadas de harina
1 cucharadita de chile en polvo
2 tazas de leche entera
1 taza de caldo de pollo
2 ½ tazas de queso cheddar rallado
Perejil, picado

Instrucciones:

- Precaliente el horno a 350 grados F. Cocine los espaguetis segun las instrucciones del paquete hasta que esten al dente.
- En una sartén grande a fuego medio, caliente el aceite. Agregue la cebolla y el pimiento. Cocine hasta que esten blandas, unos 5 minutos.
- Transferir a un plato. Agregue el pollo a la sartén y sazone con sal y pimiento y chile en polvo.
- Cocine hasta que el pollo este dorado, alrededor de 5-8 minutos. Transferir a un plato.
- Derrita la mantequilla en una sartén a fuego medio. Batir la harina y cocinar 1 minuto.
- Agregue la leche, caldo, y cocine hasta que espese, aproximadamente 3 minutos.
- Agregue los espaguetis, 1 ½ tazas de queso cheddar, los pimientos, la cebolla, y el pollo. Transferir a una fuente para horno.
- Cubra con el queso restante. Hornee hasta que este burbujeante, unos 45 minutos. Decorar con perejil.

Espagueti de Verduras

Necesitara:

1 libra de espaguetis crudo
2 calabacines, en rodajas
1 cucharada de aceite de oliva
1 cebolla roja, en rodajas finas
2 piezas de ajo, picados
1 cucharada de pasta de tomate
1 (28 oz) lata de tomates cortados en cubitos
1 cucharadita de condimento Italiano
¼ cucharadita de hojuelas de pimiento rojo
1 taza de agua de pasta
Sal y pimiento para probar
Albahaca y parmesano (para decorar)

Instrucciones:

- Cocine los espaguetis segun las instrucciones del paquete. Reserve 1 taza de agua de pasta y luego escurra los espaguetis.
- En una sartén grande a fuego medio, caliente el aceite, luego agregue el ajo y cocine hasta que este fragante; alrededor de 1 minuto.
- Agregue los calabacines y la cebolla roja. Cocine hasta que esten blandas, unos 7 minutos. Agregue la pasta de tomate.
- Agregue tomates cortados en cubitos, condimento Italiano, hojuelas de pimiento rojo, sal y pimiento. Cocine a fuego lento 10 minutos.
- Agregue los espaguetis a la sartén y ½ taza de agua de pasta reservada. Mezcle y agregue mas agua de pasta si es necesario.
- Adorne con albahaca y queso parmesano si lo desea.

Espaguetis Lo Mein

Necesitara:

8 oz de espaguetis crudos
1 taza de tirabeques frescos o congelados
1 taza de champinones frescos rebanados
1 pieza de ajo, picado
3 cucharadas de aceite de oliva
4 cebollas verdes, cortadas en trozos de 1”
¼ taza de caldo de pollo o vegetales
¼ taza de salsa de soja
1 cucharadita de azucar o miel
2 cucharaditas de maicena
1 cucharada de agua

Instrucciones:

- Cocine la pasta de acuerdo con las instrucciones del paquete. Agregue 1 cucharada de aceite al agua. Escurrir y reservar.
- En un tazón pequeño, combine el caldo, la salsa de soja, el azucar, la maicena, y el agua. Dejar de lado.
- En una sartén grande, a fuego medio alto, saltee los champinones, los guisantes, y la cebolla en 2 cucharadas de aceite.
- Cocine hasta que los ingredientes estén tiernos y crujientes. Agregue el ajo y cocine 1 minuto más.
- Agregue la mezcla de salsa de soja a la sartén y cocine unos minutos más, revolviendo.
- Agregue la pasta, mezcle con las verduras, y la salsa hasta que todo esté bien cubierto.