

TAGLIATELLE DE ZAPALLITO ITALIANO CON JUREL UNICO



PORCIONES

4

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

1. Desmenuzar el jurel con su salsa en un bol y reservar.
2. Sofreír en un sartén con un poco de aceite el ajo con los tomates. Añadir el pimentón y cocinar por 3 minutos.
3. Agregar el jurel, aceitunas, sal y pimienta. Cocinar por 5 minutos más.
4. Servir las tiras de zapallo con la mezcla de jurel encima. Agregar el aceite de oliva y albahaca.

TIEMPO ESTIMADO

45 minutos

INGREDIENTES

- 1 lata de Jurel UNICO en salsa de tomates
- 1 diente de ajo picado
- 2 tomates medianos
- 1 pimentón rojo
- 2 zapallos italianos en láminas o tiras delgadas (blanqueados)
- 2 cucharadas de aceitunas negras picadas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de albahaca picada
- Sal y pimienta a gusto

