

# FETUCCINI CON SALSA DE JUREL UNICO



## PORCIONES

4 a 5

## DIFICULTAD

Media

## PREPARACIÓN

1. Calentar agua en una olla con una cucharada de sal y cocinar los fetuccini o espagueti el tiempo que indique el paquete. Escurrir y reservar.
2. Poner en el vaso del robot de cocina la cebolla y picar 5 SEG / VEL 4. Programar 6 MIN / 120 °C / VEL 1.
3. Agregar al vaso el jurel con todo el contenido de la lata, las aceitunas, y la mantequilla y programar 10 MIN / 100° C / VEL 3.
4. Servir la salsa de jurel sobre la pasta agregando encima queso parmesano rallado y perejil picado.

## TIEMPO ESTIMADO

45 minutos

## INGREDIENTES

- 1 lata de Jurel UNICO en salsa de tomate
- 1 paquete de fetuccini o espagueti de pasta seca
- ½ cebolla
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 ½ cucharada de aceitunas negras deshuesadas
- 2 cucharadas de hojas de perejil picado
- 1 ½ de aceite vegetal

