

# JUREL UNICO A LA TOSCANA



## PORCIONES

4

## DIFICULTAD

Media

## PREPARACIÓN

## TIEMPO ESTIMADO

30 minutos

## INGREDIENTES

- 1 lata de Jurel UNICO Chileno en salsa de tomates
- 1 paquete de tallarines
- 2 dientes de ajo
- 1 taza de pimentón rojo
- ¼ taza de alcaparras
- ½ taza de aceitunas negras deshuesadas
- 1 taza de tomate en conserva
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de perejil (solo las hojas)
- Sal y pimienta negra molida a gusto
- Orégano seco a gusto

1. Poner en el vaso las hojas de perejil y programar 6 SEG / VEL 6. Sacar y reservar.
2. Buscar en Cookidoo “Cocción de Pasta” y cocinar los tallarines según las instrucciones. Escurrir con el recipiente varoma y agregar un chorrito de aceite de oliva para que no se peguen. Reservar.
3. Poner en el vaso el ajo, el pimentón, el aceite de oliva y programar 5 SEG / VEL 4. Con la espátula bajar los restos de las paredes y programar 5 min / 120 °C/ VEL CUCHARA.
4. Incorporar al vaso el Jurel en salsa de tomates y programar 6 SEG/ GIRO INVERSO/ VEL 4. Agregar los tomates en conserva, las alcaparras, aceitunas cortadas en rodajas, orégano, sal y pimienta a gusto y cocinar 10 min/ 100 °C/ GIRO INVERSO / VEL 1.
5. Agregar los tallarines al vaso y mezclar con la espátula. Servir de inmediato espolvoreando las hojas de perejil picado reservado.

