Estofado Fresco de Granja

Porción Para: 2

Ingredientes:

1 Libra de Carne Molida
1 Pimiento Verde
1 Cebolla Pequeña
1 Eiente de Ajo Picado
3 Tazas de Tomates Pelados
1 uCcharada de Cndimento Italiano
Sal y Pimienta al Gusto
4 Tazas de Pasta Cocida a su Elección
1 Cucharada de Albahaca Fresca

Instrucciones:

1. Caliente la carne molida a fuego medio en una sartén grande hasta que se dore, escurra la grasa.
2. Picar el pimiento verde y cebolla en trozos de tamaño mordida, Saltear hasta que la cebolla se vea transluciente.
3. Picar tomates pelados en trozos de tamaño de bocado. Agregue los tomates, el condimento italiano y el ajo picado a él sartén.
4. Cocine a fuego lento hasta que los tomates se descompongan y los trozos.
5. Agregue la pasta cocida y revuelva.
6. Decorar con albahaca.
7. ¡Disfruta!