

SPAGUETTYS MARIA DEL PILAR

Ingredientes

- 2 libras de pulpa negra
- 6 ajos machacados
- 2 cebollas grandes partidas
- 2 ajíes grandes partidos
- 1 sobre de pimentón en polvo
- 1 cucharada rasa de orégano
- 1 cucharadita de alcaparras con aceituna
- 2 hojas de laurel
- ½ cucharada de salsa inglesa
- 1 salsa arturo (si no hay le pones salsa de tomate con hongos)
- 1 pasta de tomate
- 1 libra de macarrones
- sal al gusto
- queso parmesano

Procedimiento

Partes la pulpa negra en pedacitos chiquitos, le agregas los ajos machacados y la sal, sofríe en aceite caliente la carne, agrégale las cebollas (cuando las cebollas están medio fritas), le agregas los ajíes, el sobre de pimentón, la cucharada de orégano, las alcaparras, las hojas de laurel, la salsa inglesa, pruébala, la sal al gusto, ahora la salsa arturo, la pasta de tomate, déjalo sofreir, ahora agrégale agua para que se ablande la carne, para terminar se le agrega 1 cucharada de maicena y bastante queso parmesano. Esta es la salsa para los spaguettys.