

# Pasta con zorza y salteado de verduras

---



Dedicación : 20 minutos

Cantidad : 2 raciones

¿ Te apetece pasta y no sabes como prepararla esta vez?

Prueba nuestras Plumas con Zorza y Salteado de verdura, fácil de hacer y deliciosa :)

## Ingredientes :

- 400 g de Plumas (Macarrones),
- una pastilla de caldo de verduras,
- una pizca de sal
- 300 g de Zorza (carne adobada)
- Un tercio de Calabacín
- Medio Pimiento
- 4 Zanahorias
- 50 ml de Tomate Frito



- 1** Prepara unas plumas (macarrones); para estos 400 g utilizaremos 1 litro de agua, una pastilla de caldo de carne y una pizca de sal (sigue las indicaciones del envase).
- 2** Saltea las verduras: Primero las zanahorias en tiras finas, después el pimiento en cuadrados pequeños, el Calabacin en lonchas finas cortadas en cuadrados pequeños y el puerro en cuadrados también.
- 3** Cuándo empiecen a ablandarse y cojan color, añade la zorza en trozos pequeños y deja que se haga al gusto.
- 4** Mezcla las plumas con el salteado y a disfrutar.