



Spaghetti con bolitas de carne en Salsa Balsámica

Una receta clásica de albóndigas se llena de sabor rápidamente con nuestra salsa de tomate casera balsámico con romero. Sirva sobre la pasta, en un emparedado o como aperitivo.



35 Tiempo



4 Porciones

Ingredientes

- 1 bolsa (14oz) de **Salsa para Spaghetti Tradicional Del Monte®**
- 1 cucharada de aceite de oliva
- ½ taza de cebolla picada
- ¼ taza de vinagre balsámico
- 1 taza de caldo de pollo
- 1 ½ cucharada de romero fresco picado
- 1 libra de bolitas de carne de res o de pavo previamente cocinadas

Preparación

- En una olla mediana, caliente el aceite a fuego medio. Agregue la cebolla y cocine hasta dorar. Vierta el vinagre balsámico y deje cocinar por 1 minuto aproximadamente.
- Agregue el romero, la salsa para spaghetti tradicional y el caldo de pollo; deje cocinar a fuego lento.
- Agregue las bolitas de carne y cocine destapado a fuego lento por 15 minutos. Revuelva ocasionalmente. Pruebe y sazone con sal y pimienta al gusto si desea. Sirva sobre una cama de spaghetti y disfrute.