

Disney  
**Lady and the Tramp**  
DIAMOND EDITION

# ESPAGUETIS Y ALBÓNDIGAS



Disney  
**Lady and the Tramp**  
DIAMOND EDITION

## ESPAGUETIS Y ALBÓNDIGAS

### Ingredientes para la salsa:

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 taza de cebolla amarilla picada
- 3-5 granos de pimienta picados
- 3 ½ tazas o una lata de 800 g de tomates picados y pisados
- 2 cucharaditas de té de orégano
- ¼ taza de albahaca fresca
- Sal a gusto

### Ingredientes para las albóndigas:

- ½ kg de pavo picado
- ½ taza de pan rallado
- ½ taza de queso Parmesano rallado y otro poco más para espolvorear
- ½ taza de cebolla picada fina
- 2 granos de pimienta molidos
- 2 cucharadas de perejil fresco picado
- 1 huevo batido



Preparación »

Doblar

Pide a un adulto que te ayude a cortar cuidadosamente esta receta.

Doblar

## PREPARACIÓN DE ESPAGUETIS CON ALBÓNDIGAS:

**ES NECESARIA LA SUPERVISIÓN DE UN ADULTO**

Hervir agua en una cacerola grande hasta  $\frac{3}{4}$  de su capacidad.

### Salsa:

Calentar aceite de oliva en una sartén a temperatura media  
Saltar las cebollas hasta que estén blandas  
Agregar pimienta, cocinar un minuto  
Agregar los tomates y todos los ingredientes de la salsa con excepción de la albahaca  
Hervir a fuego lento durante 15 minutos

### Albóndigas (mientras se cocina la salsa):

Precalentar la parilla  
Pincelar el papel de hornear con aceite de oliva  
Poner la carne y el resto de los ingredientes en un bol grande y mezclar bien  
Formar las albóndigas, de aproximadamente 6 cm de diámetro y ubicar en la hoja de hornear  
Asar durante 12 minutos o hasta que tome color y estén casi totalmente cocidas

### Combinar:

Agregar las albóndigas a la salsa, agregar la albahaca picada, y continuar cocinando otros 20 minutos o hasta que la salsa se haya espesado ligeramente y las albóndigas hayan absorbido parte de la salsa.

### Pasta

(mientras se cocinan la salsa y las albóndigas): Preparar la pasta siguiendo las indicaciones del envase. Colar, volcar nuevamente en la cacerola y mezclar con dos cucharadas de aceite de oliva.

### Servir:

Poner la pasta en una fuente y agregar suficiente salsa y albóndigas como para dos personas

Se obtienen aproximadamente seis porciones



© 2012 Disney

**EL 7 DE FEBRERO EN UN PAQUETE COMBO POR TIEMPO LIMITADO**