

Pasta con salsa de tomate y zanahoria

Posted on **July 03,2012** by **hiulitscuisine**

Una buena manera de cambiar el típico sofrito de tomate y cebolla

Ingredientes:

(para 2 personas)

- 100-150 g de pasta (*de trigo, maíz, arroz...*)
- 250 ml de tomate natural (*unos 4-5 tomates*)
- 3-4 zanahorias
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- orégano
- perejil

Tiempo de preparación:

- 30 min

Preparación:

1. Poner a hervir la pasta en agua salada.
2. Rallar los tomates. Reservar en un bol.
3. Pelar y rallar las zanahorias. Reservar.
4. Cortar la cebolla y el ajo en dados pequeños y sofreír en una sartén con aceite.
5. Cuando empiecen a estar dorados, añadir la zanahoria rallada, salpimentar al gusto y sofreír todo junto hasta que la zanahoria adquiera un color más "amarillento".
6. Triturar el sofrito y volver a poner en la sartén.
7. Añadir el tomate, el orégano, el perejil, mezclar bien, tapar y dejar sofreír unos 10-15 min.

Image not found

[Ver todas las recetas del Mes Sin Carne #MSC2012](#)

Posted in: [Cocina Tradicional](#), [Destacados](#), [Mes Sin Carne 2012](#), [Platos Principales](#), [Recetas](#) |
Tagged: [Ajo](#), [Cebolla](#), [Pasta](#), [Perejil](#), [Tomate](#), [Zanahoria](#) | With 0 comments