



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Pasta con Practicarne y Vegetales Zenú



Para almorzar



16 junio, 2021

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

Pasta con Practicarne y Vegetales Zenú

¡A todos les gusta la pasta y esta receta con un toque oriental será un gran descubrimiento para muchos, por su sabor dulce y textura crocante! Hacerla es mucho más fácil gracias a [Practicarne Zenú](#). Sigue los pasos a continuación.

25 min.

4 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- salsa de carne
- 1 lata de leche de coco
- 2 paquetes de [Practicarne](#)
- media cebolla morada finamente picada
- 1 pimenton asado y sin piel ni semillas
- 4 dientes de ajo finamente picados
- un ramillete de hojas de albahaca
- 2 tomates rojos muy maduros y rallados

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

Para la pasta, para saltearla

- 2 tazas de pasta larga cocida
- 3 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de aceite
- 1/2 lata de zanahoria
- 1/2 lata de [Maíz Zenú](#)
- 1 pimentón amarillo cortado en julianas
- 1/3 taza de cebolla de rama cortada en rodajas delgadas
- 2 cucharadas de cilantro fresco picado
- 1 taza de raíces chinas
- 4 cucharadas de maní picado

Preparación

Para la salsa de carne

1. Calienta una sartén y agrega la mantequilla con el aceite. Agrega el pimentón, la cebolla, los ajos.
2. Dora muy bien y agrega los tomates, el curry y la salsa soya. Cocina un poco y licua con la albahaca y la leche de coco.
3. En una olla mediana, agrega la mezcla de leche de coco y la [Practicame Zenú](#). Cocina hasta que espese y agrega la panela. Revuelve muy bien y reserva.
4. Derrite la mantequilla y agrega el aceite. Saltea el pimentón con la pasta. Mezcla con las raíces chinas y finaliza con cilantro fresco, cebolla de rama y el maní picado.

Tip

acompañar esta deliciosa pasta con un poco de aceite de oliva y pimienta.

Productos relacionados



[PractiCarne Zenú](#)



[Maíz](#)

 [COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



1 mayo, 2021

Pasta con champiñones, rema, tocineta crocante y...

abemos que eres amantes de la pasta, por eso queremos co...

[Conoce más](#) →

17 julio, 2019

Pasta con mortadela y vegetales

Una preparación es ideal para quienes les guste la pasta....

[Conoce más](#) →

17 julio, 2019

Pastas con Ceruero

Regálate un almuerzo fácil y delicioso que puedes prepara...

[Conoce más](#) →[Descubre más](#) >

Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados
- Especialidades
- Carnes preparadas
- Platos listos
- Papas

Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

Curiosidades

- Entérate

Nosotros

- Somos Zenú

Contacto

- Contáctenos

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾