Mis recetas online

Pasta con kale y salchichas

Ingredientes

- 200 g macarrones
- 200 g kale
- 5 cucharadas aceite
- 3 salchichas Bockwurst
- Sal
- 1 l agua.

Preparación

Poner a calentar el agua con la sal .

Cuando enpiece a hervir añadir los macarrones .

Remover y dejar cocer durante 7 minutos .

Sacar y escurrir .

En una sartén poner 4 ccucharadas de aceite a calentar .

Añadir el kale, remover, poner a fuego medio y dejar unos 7 minutos removiendo frecuentemente .

Sacar y reservar .

Cortar las salchichas en rodajas .

Poner 1 cucharada de aceite en una sartén a calentar, añadir las salchichas y dar unas vueltas hasta que están hechas .

Añadir el kale y los macarrones, remover .

Servir .

.