



Preparación

Comenzamos la receta poniendo en una sartén 4 cucharadas de aceite para sofreír la cebolla y el ajo. Pelamos y picamos la cebolla en pequeños trozos y los ajos en pequeñas láminas y lo añadimos a la sartén con el fuego alto.

Mientras tenemos la cebolla y el ajo en la sartén cortaremos la carne en trozos pequeños para sofreírlas junto al sofrito.

Cogeremos el queso parmesano y lo haremos pequeños trozos para posteriormente añadirlo a la sartén, pero antes en una olla grande pondremos a cocer agua y meteremos los nidos de pasta con una cucharada pequeña de sal. Lo dejaremos cocinar entre 5-7 minutos.

Mientras está cocinando la pasta en la sartén que tenemos la carne, añadimos el queso en pequeñas láminas para que se vaya fundiendo.

Añadimos la pasta al sofrito y le añadiremos albahaca, pimienta y una vez emplatado le añadimos 20 ml de aceite picante.

Ingredientes

Nidos de pasta vegetal (240g)

Cabezada de cerdo (350g)