



TALLARINES DIVERTIDOS

Felipe Castillo Díaz

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

Tallarines
Vienesas
Orégano
Salsa de tomate

TAGS

#best #receta #tallarines #smile #divertidos #viebesas



1

Elegir tallarines numero 5!



2

Picar las vienasas o salchichas no tan gruesas y continuar con pasar los tallarines por los trozos cortados



3

Despues de tener las uniones listas y los tallarines divertidos en la olla,añadir agua para la cocion,con un poco de aceite,pimienta,ajo picado y sal a gusto.





4



5



6

Puedes acompañar tu comida con un rico jugo natural!



7



8



9

Retirar el agua y colocar mantequilla para el sabor, servir en el plato o también puedes agregar agua fría para detener la coción y freirlos con la salsa en un sarten!

Disfruta de la mejor receta, de tallarines divertidos!

