

## Paella de tallarines: Bami



### ¿Que necesitamos?

- 1 paquete de 500 grs de tallarines "Gallo"
- 1/2 kg carne de ternera para guisar
- 2 muslos de pollo sin piel ni hueso, troceados
- 2 zanahorias
- 1/2 pimiento rojo
- 2 cebollas medianas
- ajo, perejil y sal
- 2 puerros
- 1 cucharilla de curry
- 1 cucharilla de pimienta negra
- 1 bote pequeño de tomate triturado frito
- 12 gambas cocidas peladas



### Preparación:

- Picamos la zanahoria, pimiento rojo, cebolla, ajo, perejil... en trozos pequeños.
- En abundante agua con un poco de sal, hacemos los tallarines.
- Cocemos los tallarines unos 8 minutos hasta que estén suaves.
- Sofreímos cebolla, pimiento y zanahoria un poco y añadimos la carne troceada.
- Cuando la cebolla esté blanda, añadimos el pollo también troceado.
- Salteamos el puerro, ajo y perejil finamente picado.
- Tras escurrir los tallarines, echamos el salteado en la cazuela y espolvoreamos especies de curry y de pimienta negra y mezclamos.
- Finalmente añadimos tomate triturado frito y unas gambas cocidas peladas. Mezclamos todo y servimos.



### Variantes

- Tenemos la opción de hacerla también con espagueti. Recuerda que la pasta al dente se consigue con unos 6-7 minutos de cocción, y luego escurriéndola para cortarle la cocción.
- Originariamente le añaden más picante: guindilla, tabasco... Os aconsejo probarlo primero así y luego, vosotros mismos.