

## FIESTA PASTA SAUCE (SALSA FIESTA PARA PASTA)

### INGREDIENTES

- 450 grs de salchicha de cerdo
- 1 botella de 340 grs de salsa de chile
- 2 latas de 425 grs de tomates cortados en dados
- 1 lata de 425 grs de salsa de tomate
- 1 cebolla, picada en trozos grandes
- 1 taza de pimiento verde, picado en trozos grandes
- 2 tazas de frijoles negros cocidos, enjuagados y escurridos o 1 lata de 425 grs de frijoles negros, enjuagados, escurridos
- 5 dientes de ajo grandes, prensados o picados
- ¼ de cucharadita de saborizante a humo
- ½ cucharadita de tomillo
- 1 cucharadita de albahaca seca, machacada
- 680 grs de pasta de caracoles o linguini

### INSTRUCCIONES

- En una sartén colocar a fuego medio la salchicha y dejar dorar.
- Escurre la grasa. Devuelva la salchicha a la sartén y añada 1 taza de agua a la carne.
- Poner a hervir el agua. Viértala en un colador y escúrrala.
- Combine todos los ingredientes, excepto la pasta, en una olla de cocción lenta.
- Cocine 4 horas en temperatura alta o 8-12 horas en baja.
- Cocine la pasta, sirva la salsa sobre la pasta.
- Adorne con queso, si lo desea.

