



Nos gustaría enviarte alertas con las noticias mas relevantes.

CANCELAR

ACEPTAR

10° mas info
(/tiempo/) Martes 12 de
Noviembre 2019



MENÚ DEL DÍA

(/)

Una Sartén de Espaguetis

(whatsapp://send?
text=%EF%BB%BFUna+Sart%C3%A9n+de+Espaguetis

://https://www.paginasiete.bo/miradas/2015/6/22/sarten-
espaguetis-
60778.html)



(/u/fotografias/fotosnoticias/2015/6/22/67653.jpg)

[Política de privacidad / cookies y acuerdo con el usuario](#)



MIRADAS ()

Este sitio web utiliza cookies propias y de terceros para elaborar información estadística y poder mostrarle publicidad relacionada con sus preferencias a través del análisis de su navegación.

lunes, 22 de junio de 2015 · 11:51

[Ver detalles » \(/noticias/politica_de_privacidad.html\)](#)



Nos gustaría enviarte alertas con las noticias mas relevantes.

CANCELAR

ACEPTAR

Anuncio



Free shipping.

Best Buy

SHOP NOW.

(Vía: www.foodhero.org)

Ingredientes

1/2 libra de **carne molida** magra

1 **cebolla** mediana, picada

3 1/2 tazas de **agua**

1 lata(15 onzas) de **salsa de tomate**

2 cucharaditas de **orégano** deshidratado

1/2 cucharadita de **azúcar**

1/2 cucharadita de **ajo** en polvo o 2 dientes de ajo

1/2 cucharadita de **romero**

1/4 de cucharadita de **pimienta**

2 tazas (12 onzas) de **espaguetis**, rotos

1 taza (4 onzas) **queso parmesano** rallado

Preparación

1. Dore la carne y la cebolla en una sartén grande a fuego medio alto (300 grados F en la sartén eléctrica). Escorra la grasa.
2. Añada el agua, la salsa de tomate y los condimentos; ponga a hervir.
3. Añada el espagueti, cubra la sartén y ponga a fuego lento de 10 a 15 minutos, revolviendo con frecuencia para prevenir que se pegue.
4. Cuando el espagueti esté blando, cúbrala con el queso rallado.
5. Refrigere lo que sobre dentro de las siguientes 2 horas.

Confidencial

Si te interesa obtener información detallada sobre el proceso electoral, suscríbete a P7 VIP y recibirás mensualmente la encuesta electoral completa de Página Siete.

Además, recibirás en tu e-mail, de lunes a viernes, el análisis de las noticias y columnas de opinión más relevantes de cada día.

Tu suscripción nos ayuda no solo a financiar la encuesta sino a desarrollar el periodismo independiente y valiente que caracteriza a Página Siete.

Haz clic aquí (<https://www.paginasiete.bo/p/p7-vip/p7vip.html>) para adquirir la suscripción.

Gracias por tu apoyo.

Valorar noticia

COMENTARIOS

Política de privacidad / cookies y acuerdo con el usuario

Este sitio web utiliza cookies propias y de terceros para elaborar información estadística y poder mostrarle publicidad relacionada con sus preferencias a través del análisis de su navegación.

[Ver detalles » \(/noticias/politica_de_privacidad.html\)](#)



0 comentarios



Agregar un comentario...

Plugin de comentarios de Facebook



Nos gustaría enviarte alertas con las noticias mas relevantes.

CANCELAR

ACEPTAR



Vea algunos de los momentos intensos del debate Franco-Linera-Pedraza

Ayer la red Uno transmitió el debate de los



OTRAS NOTICIAS

(/miradas/2019/11/11/mil-millones-de-dolares-gastados-en-68-segundos-en-rebajas-online-en-china-237045.html)

Política de privacidad / cookies y acuerdo con el usuario

Este sitio web utiliza cookies propias y de terceros para elaborar información estadística y poder mostrarle publicidad relacionada con sus preferencias a través del análisis de su navegación.

Ver detalles » (/noticias/politica_de_privacidad.html)





Nos gustaría enviarte alertas con las noticias mas relevantes.

CANCELAR

ACEPTAR

Mil millones de dólares gastados en 68 segundos en rebajas online en China (/miradas/2019/11/11/mil-millones-de-dolares-gastados-en-68-segundos-en-rebajas-online-en-china-237045.html)

Miradas

(/miradas/2019/11/11/la-agitada-historia-del-canal-de-suez-237046.html)



La agitada historia del canal de Suez (/miradas/2019/11/11/la-agitada-historia-del-canal-de-suez-237046.html)

Miradas

(/miradas/2019/11/10/rene-zeballos-guardian-fundador-de-varios-de-los-jardines-pacenos-236914.html)

Política de privacidad / cookies y acuerdo con el usuario

Este sitio web utiliza cookies propias y de terceros para elaborar información estadística y poder mostrarle publicidad relacionada con sus preferencias a través del análisis de su navegación.

Ver detalles » (/noticias/politica_de_privacidad.html)

×



Nos gustaría enviarte alertas con las noticias mas relevantes.

CANCELAR

ACEPTAR

René Zaballos, guardián y fundador de varios de los jardines paceños (/miradas/2019/11/10/rene-zaballos-guardian-fundador-de-varios-de-los-jardines-pacenos-236914.html)


Miradas





(/)

Síguenos

 (<https://www.facebook.com/paginasiete>)

 (https://twitter.com/pagina_siete)

 (https://www.instagram.com/pagina_siete/)

 (<https://www.youtube.com/channel/UC6ya9-Xwjzxv1b6Zj29tSvQ>)

 (/rss/)

La Paz // Bolivia- Copyright 2016 · www.paginasiete.bo

Principales secciones

- [Economía \(/economia/\)](#)
- [Nacional \(/nacional/\)](#)
- [Seguridad \(/seguridad/\)](#)
- [Planeta \(/planeta/\)](#)
- [Gente \(/gente/\)](#)
- [Miradas \(/miradas/\)](#)
- [Cultura \(/cultura/\)](#)
- [Sociedad \(/sociedad/\)](#)
- [Campeones \(/campeones/\)](#)
- [Opinión \(/opinion/\)](#)
- [Inf \(/inf/\)](#)

Desarrollado por

(<https://www.editor80.com/>)

Política de privacidad / cookies y acuerdo con el usuario

Este sitio web utiliza cookies propias y de terceros para elaborar información estadística y poder mostrarle publicidad relacionada con sus preferencias a través del análisis de su navegación.

Ver detalles » (/noticias/politica_de_privacidad.html)

×