

## PASTA CREMOSA CON MAÍZ DULCE Y ALBAHACA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Ideal para 4 personas



### Ingredientes:

- 10 oz de pasta cruda (tu pasta favorita)
- 3 cucharadas de mantequilla amarilla
- 1 chalote pequeño, picado
- Sal y pimienta al gusto
- 2 mazorcas de maíz dulce, granos cortados de la mazorca
- 3 dientes de ajo grandes, triturados
- 1/4 taza de hojas de albahaca fresca empacadas, picadas
- 1 limón, su jugo
- 1/3 taza de queso parmesano recién rallado
- Burrata, opcional

### Instrucciones:

1. En una olla grande, poner hervir agua con bastante sal, luego agregar la pasta y cocinar hasta que esté al dente\*. Cuando la pasta esté lista, NO TIRAR EL AGUA donde hirvió la pasta, con cuidado y con una taza medidora sacar alrededor de 2 tazas de agua y dejar aparte.
2. Mientras se cocina la pasta, en una sartén grande derrite la mantequilla a temperatura media alta, agrega la chalota, sazona con sal y pimienta, luego saltea hasta que la cebolla esté suave, alrededor de 5 minutos.
3. Baja la temperatura a media, agrega el maíz dulce y el ajo, sazona con más sal y pimienta y luego saltea hasta que el maíz dulce esté ligeramente tierno, 5 minutos más. Agrega la albahaca y la mitad del jugo de limón, luego revuelve para combinar, si la pasta no se ha terminado de cocinar en este punto, baja la temperatura a la sartén donde está el maíz.
4. Una vez que la pasta esté al dente y hayas sacado el agua de cocción de la pasta, transferir la pasta a la sartén donde está el maíz y mezclar para combinar bien todo.
5. Agrega el queso parmesano y 1 taza de agua de cocción de la pasta reservada, luego cocina a temperatura lenta mientras revuelves hasta que se forme una salsa ligera y cremosa, agrega más agua de cocción de la pasta si es necesario para lograr una salsa ligera; la salsa se espesa a medida que se

enfríe, prueba y agregar más sal (si es necesario) y luego el resto del jugo de limón, mezcla bien.

6. Transfiere la pasta a un plato para servir, agrega queso parmesano extra si deseas y si vas a utilizar burrata, abrela un poco y colócala sobre la pasta y a disfrutar esta delicia.

**Nota:**

\*Para que la pasta quede al dente, tienes que restarle dos minutos del tiempo que indica el paquete para que esté bien cocinada.

[www.unapizcadeluna.com](http://www.unapizcadeluna.com)