

PASTA CON SALSA DE PISTACHOS

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Ideal para 4 personas



Ingredientes

- 9 onzas de pasta de tu elección, 250 g
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de mantequilla amarilla sin sal
- 1 cebolla mediana, finamente picada
- 2 dientes de ajo, picados
- Jugo de 1 limón
- 3,5 oz de pistachos, picados en un procesador de alimentos + algunos pistachos extra para decorar, picados con un cuchillo, 100 g
- 1 taza de crema dulce para batir*
- 6 hojas de albahaca, picadas
- ¼ taza de queso parmesano rallado
- Sal y pimienta al gusto

Instrucciones:

1. En una olla grande poner a hervir agua con generosa sal, cocinar la pasta al dente de acuerdo con las instrucciones del paquete, *reservar un poco de agua de la pasta antes de escurrir.*
2. Mientras tanto, hacer la salsa: en una sartén grande y profunda caliente el aceite de oliva y derrite la mantequilla, agrega la cebolla y cocina a fuego medio durante 3-4 minutos hasta que se ablande un poco.
3. Agrega el ajo y continúa cocinando por otro minuto hasta que esté fragante, a continuación, añade el jugo de limón, el pistacho picado y la crema líquida, mezcla todo, baja el fuego y cocina a fuego lento durante 1-2 minutos hasta que la salsa espese.
4. Agrega la albahaca fresca, luego transfiere la pasta cocida a la sartén y revuelva para combinar, agrega un poco del agua de pasta si la salsa se ve demasiado espesa, incorporar el parmesano rallado, sazona al gusto con sal y pimienta y sirve de inmediato. ¡Buen provecho!

Notas:

*La crema dulce para batir la puedes sustituir por crema de avena o el sustituto que tu prefieras, si no puedes comer lácteos.

www.unapizcadeluna.com