

PASTA CREMOSA CON TOMATE Y ALBAHACA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen 4 porciones



Ingredientes:

- 8 onzas de pasta cruda, de tu preferencia
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1/2 cucharada de harina para todo uso
- 4 dientes de ajo picados
- 1/4 taza caldo de verduras*
- 1 taza de crema dulce para batir (nata, whipcream)
- 1/2 cucharadita de mostaza Dijon
- 1/2 cucharadita de condimento italiano
- 2 tomates medianos picados
- 1/2 taza de queso parmesano recién rallado
- 1/2 taza de albahaca o más, al gusto
- 1 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimienta

Instrucciones:

1. Cuando la pasta esté a unos 10 minutos de estar lista, en una sartén agregar la mantequilla a fuego medio-alto, una vez que se derrita, añadir la harina y cocinar durante aproximadamente 1 minuto, revolviendo con frecuencia.
2. Agregar el ajo, seguido del caldo o el sustituto que tengas disponible, déjalo burbujear hasta que se reduzca a la mitad (aproximadamente de 30 segundos a 1 minuto).
3. Incorporar la crema, la mostaza y condimentos italianos, mezclar hasta obtener una salsa suave.
4. Añadir los tomates picados, cocinar la salsa por otros 5 minutos o hasta que la salsa se espese un poco, sazonar con sal y pimienta, ajustar a tu gusto.
5. Retirar la sartén del fuego, agregar el queso parmesano y la albahaca, mezclar bien e incorporar la pasta escurrida, volver a revolver bien, servir, disfrutar y ser feliz!

Notas:

*No recomiendo sustituir la crema por una alternativa baja en grasas, puede que no espese igual y la acidez de los tomates podría cuajarla o también porras utilizar leche evaporada (half and half) y utilizar más harina para que espese.

*El caldo de vegetales lo puedes sustituir por caldo de pollo o vino blanco.

www.unapizcadeluna.com