

PASTA MARRY ME



5
MINUTOS



15
MINUTOS



RECETA PARA
2 PERSONAS

Instrucciones:

1. Colocar una olla grande con agua y abundante sal a fuego medio-alto, agregar la pasta y cocinar hasta que esté al dente. Reservar 1 taza de agua de la pasta antes de escurrirla.

2. Mientras se cocina la pasta, calentar 1 cucharada de aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio-alto, agregar la cebolla y cocinar durante 2-3 minutos o hasta que se ablande.

3. Añadir el ajo, las especias italianas, chile en escamas, sal y pimienta, revolver hasta que estén fragantes, aproximadamente 2 minutos.

4. Incorporar los tomates cherry y el caldo de verduras, tapar y dejar cocinar durante 3 minutos, hasta que los tomates estén suaves, destapar y con un tenedor aplastarlos.

5. Agregar la crema y el queso parmesano, revolver hasta que se forme una salsa cremosa.

6. Incorporar la pasta cocida a la sartén y agregar el agua de la pasta reservada, y mezclar hasta que la pasta esté cubierta con la salsa y lista para servir, enamorar a quien lo disfrute.

Notas:

*La cantidad de agua de pasta que le agregues a la salsa, determinará la cremosidad, si la quieres menos cremosa no le agregues mucha agua.



Ingredientes

- 6 oz (170 gr.) de pasta cruda, de tu preferencia
- 1 cucharada de aceite de oliva,
- 1/2 cebolla mediana, picada
- 3 dientes de ajo, picados
- 1 taza de tomates cherry
- 1 cucharadita de condimentos italianos
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de chile en escamas
- Pimienta al gusto
- 1/3 taza de caldo de verduras o pollo
- 1/2 taza crema para batir, baja en grasa
- 1/4 taza de queso parmesano, rallado
- 1/2 taza de agua de la pasta