



PASTA CREMOSA DE TORTELLINI

Instrucciones:

1. Calentar el aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio y añadir los tomates. Tapa y cocinar de 5 minutos.
2. Retirar la tapa, si los tomates tiene piel, retirarla con cuidado, luego con un machacador de papas o un tenedor para apretar suavemente los tomates y crear una salsa rústica. Incorporar el ajo picado, mezclar bien.
3. Añadir la crema y el caldo de verduras, luego las especias y revolver hasta que desprendan un aroma agradable.
4. Agregar los tortellinis a la sartén y mezclar para que se impregnen de la salsa. Cocinar tapado de 2 a 3 minutos más, según las instrucciones del paquete, para que los tortellini se cocinen.
5. Servir caliente, agregar queso parmesano recién rallado si lo deseas y listo para disfrutar y ser feliz!

Notas:

*Cuando compres la lata de tomates, fíjate que digan enteros y pelados, ya que es más fácil y rápido, pero claramente puedes usar tomates con piel y la quitas antes de hacerla puré.

*La crema para batir la puedes sustituir por leche de coco, o la crema de tu gusto (sin lactosa, avena, soja, etc)

*Si utilizas otra pasta que no sea tortellini, cocinarla antes de agregarla a la salsa.

5 MINUTOS

10 MINUTOS

6 A 8 PORCIONES

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra o aceite de aguacate
- 1 lata de 28 oz (794 gr.) tomates enteros, pelados, ver nota
- 2 dientes de ajo picados
- 2 cucharaditas de orégano seco
- 1 cucharadita de albahaca seca
- 1 cucharadita de sal
- 450 g de tortellini con el relleno que gustes, ver nota
- 1 taza de crema para batir, ver nota
- 1 ¼ taza de caldo de verdura o de pollo