



PASTA CAPRESSE

Ingredientes:

- ½: paquete (250 gr) de pasta larga
- 1 cucharada de aceite de oliva
- ½: pieza de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 5 piezas de jitomate picado y sin semillas
- Sal al gusto
- 100 gr de queso mozzarella fresco en cubos
- 3 cucharadas de hojas de albahaca picadas toscamente

Procedimiento:

1. Cuece la pasta en agua con sal. Reserva.
2. En una sartén caliente con aceite, sofríe la cebolla y el ajo hasta que estén transparentes. Añade el jitomate y sazona con sal. Tapa y cocina a fuego bajo por 5 minutos.
3. Retira del fuego. Añade el queso y la albahaca. Integra la salsa con la pasta.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4