



MACARRONES CON SALSA DE ESPINACA Y REQUESÓN

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 2 manojos de espinacas lavadas y troceadas
- 2 tazas de crema (250 ml)
- 200 g de requesón o queso ricota
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 500 g de pasta de macarrones o tornillo cocida y escurrida
- ½ taza de nuez picada

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y fríe la cebolla con el ajo agrega las espinacas y deja cocinar por 3 minutos. Retira del fuego.
2. Licúa las espinacas con la crema, el requesón y el consomé. Regresa al fuego y deja cocinar por 5 minutos o hasta que espese ligeramente.
3. Ofrece la pasta bañando con la salsa y decora con un poco de nuez picada.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4