



PASTA A LA CREMA DE PIMIENTO Y NUEZ

Ingredientes:

- ½ barra de mantequilla (45 g)
- ¼ de cebolla, fileteada
- 1 diente de ajo, picado
- 2 chiles morrón rojo, sin semillas
- 100 g de queso manchego
- ½ taza de nuez, troceada
- 2 tazas de crema (500 ml)
- ¼ de taza de leche (65 ml)
- 1 ½ cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 200 g de tallarines, cocido y escurrido

Procedimiento:

1. En una cacerola caliente funde la mantequilla, sofríe la cebolla y el ajo hasta que estén ligeramente dorados. Licúa con los chiles morrón, el queso, ¼ de taza de nuez, la crema, la leche y el consomé de pollo hasta integrar por completo.
2. En la misma cacerola cocina la salsa, agrega los tallarines, el resto de la nuez, mezcla y cocina a fuego bajo hasta que suelte el hervor.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4