



PASTA CON JITOMATES Y ACEITUNAS

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo, picados
- 20 jitomates, picados en cubos y sin semillas
- 1 taza de agua (250ml)
- Sal y pimienta, al gusto
- 2 cucharaditas de hierbas de olor
- 3 cucharadas de mantequilla
- 500 g de fettuccine, cocido y escurrido
- 1 taza de aceitunas negras, fileteadas
- 1 taza de perejil, picado
- 200 g de queso de cabra, en bolitas

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y sofríe el ajo, agrega el jitomate y cocinar por 5 minutos añade el agua, salpimienta y las hierbas de olor. cocina por 5 minutos más y reserva.
2. Por aparte, calienta la mantequilla y añade la pasta, la salsa anterior y las aceitunas. Cocina por 5 minutos más.
3. Ofrece la pasta decorando con el perejil y las bolitas de queso de cabra.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4