



PASTA CON SALSA DE BETABEL

Ingredientes:

- 3 tazas de pasta fusilli cocida
- 1 pza de betabel picado y cocido
- 1 ½ taza de leche (375 ml)
- 1 pza de queso crema (190 g)
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo
- 2 cucharadas de mantequilla
- ½ pza de cebolla blanca picada
- 6 rebanadas de tocino picado y dorado

Procedimiento:

1. Licúa la mitad del betabel con la leche, el queso y el consomé de pollo en polvo. Reserva.
2. En una sartén caliente, funde la mantequilla y sofríe la cebolla picada. Añade la salsa de betabel y el resto del betabel picado en cubos. Deja a fuego bajo hasta que suelte el hervor. Agrega la pasta cocida y cocina dos minutos más.
3. Sirve con tocino dorado.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4