



PASTA CON SALSA DE PISTACHES Y VINO BLANCO

Ingredientes:

- 2 tazas de pasta corta
- 1 ½ litros de agua
- 1 cucharada de sal
- 2 cucharadas de mantequilla
- ¼ pieza de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- ¾ taza de pistaches limpios
- ¼ taza de vino blanco
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo
- 3 tazas de crema para batir
- 2 cucharadas de perejil picado

Procedimiento:

1. Calienta el agua con la sal. Cuando suelte el hervor, vierte la pasta y cuécela al punto al dente. Escurre y reserva.
2. En una cacerola, funde la mantequilla y saltea la cebolla y el ajo. Agrega los pistaches a que se doren un poco.
3. Vierte el vino blanco y deja que se evapore el alcohol. Añade el consomé y la crema para batir.
4. Cuando suelte el hervor, agrega el perejil picado y la pasta. Retira del fuego y mezcla de forma envolvente.
5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4