



PASTA CON SALSA DE QUESO PARMESANO

Ingredientes:

- $\frac{1}{4}$ de cebolla
- 1 diente de ajo
- $\frac{3}{4}$ de taza de queso parmesano, rallado
- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de crema (375 ml)
- $\frac{1}{4}$ de taza de leche
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- $\frac{1}{2}$ barra de mantequilla (45 g)
- 200 g de pasta corta, cocida y escurrida

Procedimiento:

1. Licúa la cebolla con el ajo, el queso parmesano, la crema, la leche y el consomé de pollo hasta integrar todos los ingredientes.
2. En una cacerola caliente funde la mantequilla, sofríe la salsa a fuego bajo moviendo constantemente hasta que suelte el hervor, agrega la pasta y mezcla perfectamente.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4