



SPAGHETTI AL CILANTRO

Ingredientes:

- 2 tazas de hojas cilantro
- 4 cucharadas de nueces, picadas
- 1 diente de ajo
- 1 taza de aceite de oliva (250ml)
- Sal y pimienta al gusto
- 3 cucharadas de mantequilla
- 400 g de espagueti, cocido y escurrido
- Queso parmesano, para decorar

Procedimiento:

1. Licúa el cilantro con las nueces y el ajo, agrega poco a poco el aceite y sazona con sal y pimienta vierte en un tazón y reserva.
2. Calienta la mantequilla y fríe la pasta, agrega la mezcla del cilantro e integra por completo.
3. Ofrece espolvoreando con el queso parmesano.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4