TALLARINES CON SALSA DE NUEZ Y MANZANA

Ingredientes:

- 200 gr de tallarines
- 2 litros de agua
- 1 cucharada de sal
- 1 paquete de queso crema (190 gr)
- 3 tazas de leche
- 2 tazas de nuez entera
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 1 manzana

Procedimiento:

1. Descorazona, pela y pica en cubos la manzana. Reserva.
2. Cocina la pasta en el agua hirviendo con sal al punto aldente. Escurre y reserva.
3. Licúa el queso con la leche, la nuez y el consomé de pollo en polvo. Vierte la salsa en una cacerola y cocina a fuego medio hasta que rompa el hervor. Agrega la manzana y la pasta. Mezcla y cocina por 3 minutos más.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4