

PASTA COLORIDA PRIMAVERA

Ingredientes:

- 250 g de pasta corta cocida y escurrida
- 3 cucharadas de cebolla morada picada finamente
- 1 taza de granitos de elote
- ½ taza de jitomates cheerries cortados por la mitad
- ½ taza de queso fresco o fetta rayado
- 1 aguacate maduro, cortado en cubos
- Para el aderezo
 - 1 manojo de hojas de cilantro, desinfectado
 - 1 diente de ajo
 - ½ cebolla
 - ½ paquete de queso crema (95 g)
 - ½ taza de crema ó leche
 - Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

En un tazón mezcla la pasta con la cebolla morada, los granitos de elote, los cheerries. Para el aderezo licua todos los ingredientes. Puedes calentarlo para que tome una consistencia mas espesa.

Baña con el aderezo y mezcla perfectamente. Espolvorea el queso y decora con los cubitos de aguacate.

Sirve a temperatura ambiente.

Tiempo de preparación: 15 minutos

Consejo: El queso con el cual espolvoreas puede ser queso fresco rallado ó queso fetta ó queso parmesano, todo dependerá de cual tengas en casa ó cual sea tu favorito pero con todos queda delicioso!

Tiempo de preparación:	15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6-8 porciones