

Ensalada de pasta con cherrys salteados

Tiempo total: 30 minutos

Dificultad: Media

Porciones: 6

Ingredientes:

- 1 taza de albahaca
- 1 chalota o un ajo
- 1/2 taza de Almendras
- Aceite de oliva
- sal de mar
- jugo de 1/2 limón
- Pasta a elección
- Tomates cherry
- Soya

Preparación:

- 1.- Para el pesto poner en un vaso de la procesadora 1 taza de albahaca (sin ramas por que se ponen amargas) + 1 chalota o un ajo + 1/2 taza de Almendras + 1 taza de aceite de oliva + sal de mar + jugo de 1/2 limón. Mixear
- 2.- Poner la pasta que elijas en agua hirviendo con sal, SIN ACEITE.
- 3.- Sacarlos cuando están al dente y dejarlos reposar.
- 4.- Poner al fuego buen fuerte un chorro de aceite de oliva y cuando esté bien caliente (que le salga humo) agregas los tomates.
- 5.- Agregar soya y mezclar todas las preparaciones para servir.