

Pasta con salsa a la huancaína

Tiempo total: 30 minutos a 1 hora

Dificultad: Media

Porciones: 5

Ingredientes:

- 1 bolsa de pasta de tu elección.
- 1 tarro de leche evaporada
- 450 gramos de queso fresco o quesillo
- 1 cabeza de un cebollín
- 6 galletas de soda
- 1 taza de hojas de albahaca
- 1 puñado de cilantro
- 1 cucharada de ají amarillo
- 300 gramos tomate cherry
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Preparación:

- 1.- Poner en una olla con abundante agua a hervir y cuando haya hervido agregar la pasta y la sal. El tiempo de cocción depende de la pasta que elijas, pero tiene que quedar al dente.
- 2.- En la juguera poner la leche evaporada, el queso fresco, cebollín, galletas de soda, albahaca, cilantro, ají amarillo, aceite de oliva, sal, pimienta y moler hasta formar una salsa homogénea y suave.
- 3.- Cuando esté lista la pasta, ponerla en una fuente y bañar con la salsa.
- 4.- Poner arriba los tomates cherry cortados en 2 y aliñados con aceite de oliva, sal y balsámico para decorar y saborear.
- 5.- La pasta puede ser fría o caliente. A mi me encanta la pasta recién hecha con salsa fría. No se la pierdan, es atómica.