

PASTAS

PASTA LUMAMI



Ingredientes:

- Pasta de preferencia.
- Sal.
- Aceite Oliva.
- 1 bolsa sofrito. (1 Cebolla + ½ Pimentón + 1 Zanahoria + 1 diente de Ajo).
- Pimienta limón.
- Ají de color.
- Romero.
- 200 gr Champiñón.
- Aliños a elección.
- Proteínas a elección.
- 200 gr crema.

Preparación

- En una olla grande, poner abundante agua con sal y cuando esté hirviendo. Cocinar la pasta de ti preferencia hasta que esté al dente.
- En un sartén grande, poner aceite de oliva +1 bolsa de sofrito (o si prefieres 1 cebolla pequeña + 1/2 pimentón +1 zanahoria +1 diente de ajo, todo picado en cubos) + sal a gusto + pimienta limón +1 cucharadita de ají de color +1 cucharadita de romero + todos los Aliños que más te gusten.
- Cuando la cebolla esté transparente agregar 200 g de champiñones picados puedes agregar todas las verduras que tengas o que más te gusten.
- Cocinar un par de minutos y agregar la proteína o lo que prefieras de lo que te haya sobrado el fin de semana, carne picada, pollo, desmenuzado, camarones, jamón en cubos o lo que tengas. Yo usé pollo desmenuzado.
- Cuando esté todo caliente. Agrega 200 g de crema + 1 cucharada de la cocción de la pasta y la pasta al dente mezcla todo y a disfrutar. Puedes agregar más agua de la cocción de la pasta si sientes que lo necesita.

