

PASTAS

PASTA CON ARVEJITAS BABY



Ingredientes:

- La pasta que elijas
- Sal
- Aceite De Oliva
- 2 cebollines con lo verde incluido
- 1/2 pimientos
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de sal de mar
- 1/2 cucharadita de romero
- Los Aliños que más te gusten
- 400 g de arvejas Congeladas
- 3/4 taza de agua o caldo y cocinar
- Alcachofas grilladas
- 200 g de crema
- Almendras laminadas

Preparación

- Poner la pasta que elijas a cocinar en agua hirviendo con sal (e tiempo depende de cuál elijas).
- En un sartén aparte agregar aceite de oliva + 2 cebollines con lo verde incluido + 1/2 pimientos + 1 cucharadita de pimienta limón + 1 cucharadita de sal de mar + 1/2 cucharadita de romero + los Aliños que más te gusten y cocinar un par de minutos.
- Agregar 400 g de arvejas Congeladas (no es necesario descongelar) + 3/4 taza de agua o caldo y cocinar cuatro a cinco minutos hasta que estén piernas.



- Agregar Alcachofas grilladas (estas son del supermercado puedes agregar la verdura que quieras como espárragos, palmitos lo que más te guste) + 200 g de crema + agua de la cocción de la pasta si es necesario + la pasta al dente.
- Para servir agregar queso rallado a gusto y almendras laminadas para darles un toque crunchi.

