



CREMA DE PIMIENTOS CON PASTA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

INGREDIENTES

- 4 pimientos rojos
- 190 g de margarina La Villita, sin sal
- 1 cebolla, picada
- 1 rama de romero
- 5 tazas de caldo de pollo
- 1/2 paquete de pasta tipo tornillo o pluma (al gusto)
- 3 cucharadas de puré de tomate
- 1/2 tazas de crema ácida
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga esta crema queda riquísima, incluso será la favorita de tus niños.

Primero cocemos la pasta como de costumbre y reservamos para dar continuidad con la crema.

Asamos y pelamos los pimientos rojos. Partimos los pimientos ya asados, quitamos las semillas y cortamos en trozos. En una olla derretimos 2 cucharadas de margarina y agregamos la cebolla y el romero. Cocinamos a fuego suave por 5 minutos. Removemos el romero y lo tiramos. Agregamos los pimientos y el caldo, ponemos a hervir a fuego suave por 15 minutos. Añadimos el consomé de tomate y revolvemos. Ponemos todo en la licuadora y hacemos puré.

Regresamos la sopa a la olla, añadimos la pasta cocida, la mitad de la crema, sal y pimiento al gusto. Servimos la crema caliente. ¡Riquísima!

 LaVillitaMX  @LaVillita