



## PASTA A LA MARGARINA CON VERDUDAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

### INGREDIENTES

- 90 g. margarina La Villita, sin sal
- 1 cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- 1 pimiento rojo
- 2 zanahorias
- 2 tza. brócoli
- Sal y pimienta al gusto
- 1 tza. de caldo de verduras o pollo
- 200 g. de pasta pluma

## MODO DE PREPARACIÓN

¿Sin ideas para cocinar? No te preocupes por eso, amiga. Improvisa con esta deliciosa pasta y con los ingredientes disponibles en casa.

Comenzaremos por pelar la cebolla y picarla finamente. Haremos lo mismo con el ajo. Luego, prepararemos las otras verduras. En una sartén amplia, calentaremos 2 cda.de margarina y una vez caliente, sofreímos durante 5 min.

Después de este tiempo, incorporamos el resto de las verduras y salpimentamos al gusto. Mezclamos y dejamos que los ingredientes se cocinen durante un par de minutos más. Pasado este tiempo, agregaremos el caldo de verduras y dejaremos que se caliente. Acto seguido, añadiremos la pasta.

Dejaremos que entonces la pasta se cocine con los vegetales y esperamos entre 11 y 12 minutos y servimos.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita