



PASTA CON BRÓCOLI Y SALCHICHA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 brócoli
- 2 cucharadas margarina La Villita, sin sal
- 4 salchichas grandes
- 4 dientes de ajo (picados)
- 1 paquete de pasta

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta es muy fácil de preparar además de que tiene una combinación de sabores muy particular. ¡Disfruta junto a tu familia!

Hervimos el brócoli durante 12 minutos en agua hirviendo con sal. Una vez cocido, lo cortamos en cubos. En una sartén ponemos la margarina y sofreímos las salchichas cortadas en cubos. Agregamos el ajo finamente picado y lo doramos. Cocemos la pasta en una olla con agua hirviendo, sal y una hoja de laurel. Déjalo cocer hasta que esté al "dente". Pasado un tiempo escurrimos la pasta.

Agregamos la pasta a la sartén de la salchicha, sazonemos con sal y pimienta. Agregamos el brócoli. Servimos en un plato y ¡a comer se ha dicho!

 LaVillitaMX  @LaVillita