



PASTA CON SALSA DE TOMATE ROSTIZADO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- ½ cucharada de aceite
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- 6 tomates (jitomates), en cuartos
- ½ taza de caldo de pollo
- 4 cucharadas de albahaca picada
- 2 cucharadas de orégano fresco picado
- 2 cucharadas de perejil picado
- 200g de espagueti, cocido
- Sal y pimienta al gusto
- 150 gramos de queso panela La Villita en cubos.

MODO DE PREPARACIÓN

Es muy probable que te sepas la receta del espagueti de memoria, pero tenemos un pequeño secreto que te ayudará a hacerlo aún más rico.

Primero calienta el aceite en una olla grande y asa los ajos y los tomates hasta que suavicen por completo y cambien de color. Pasa estos ingredientes a tu licuadora y mezcla con el caldo hasta que se incorporen todos los ingredientes.

Vierte la salsa nuevamente en la olla y agrega las hierbas. Hierva a fuego bajo por 3 minutos e incorpora la pasta. Cocina por un minuto más y aumenta el sabor con sal y pimienta. Sirve de inmediato y concubitos de queso panela La Villita para darle todavía más sabor y decora con hojitas de albahaca.

 LaVillitaMX  @LaVillita