



PASTA CON SALSA Y PIMIENTO MORRÓN

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 2 tazas de pasta penne
- 3 pimientos rojos en tiras
- ½ cebolla fileteada
- 2 dientes de ajo
- 4 cdas. de margarina sin sal La Villita
- 1 taza de crema ácida
- 1 taza de leche
- 1 elote desgranado
- 1 coliflor morada en floretes
- 3 cdas. de aceite de oliva
- Queso panela La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, esta receta es toda una delicia y nadie podrá resistirse a querer más.

Sofreímos los pimientos, la cebolla y el ajo con la margarina, cuando comiencen a dorar integramos la crema y la leche. Licuamos y regresamos a la olla.

Hervimos la pasta en agua con sal hasta que este suave, escurrimos y la agregamos a la salsa.

Salteamos las verduras con el aceite de oliva, integramos con la pasta y, ¡listo! Estamos listas para disfrutar con la familia. Terminamos con un poco de queso panela para darle un toque extra de sabor.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita