



PASTA ESPINACA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 500 gramos de pasta tipo fettuccini
- 300 gramos de espinacas frescas
- 200 gramos de queso fresco La Villa
- Sal y pimienta
- Agua
- 1 ajo

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, para los más quisquillosos de la casa existen estas opciones. Harás que todos coman saludable.

Vamos a poner en una olla agua con sal y un ajo. Mientras esperamos a que hierva licuamos las espinacas junto con el agua y salpimentamos.

Ya que hierva el agua ponemos la pasta, podemos usar espagueti si lo prefieren y dejamos cocer. Retiramos del fuego y escurrimos el agua.

Ponemos la mezcla de las espinacas en la olla y luego la pasta ya escurrida y revolvemos hasta que hierva y el líquido se haya evaporado.

Para comerla, añadimos chícharos y queso fresco La Villita en cuadritos.

¡Delicioso!