



PASTA PICANTE

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 45 minutos

INGREDIENTES

- 350 gramos de pasta de tornillo
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 diente de ajo, picado finamente
- 1 cucharadita de albahaca seca
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cebolla, picada
- 2 chiles de árbol secos, picados
- 400 gramos de jitomate pelado y machacado
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 150 gramos de tocino, en cubos
- 200 gramos de queso manchego La Villita, rallado

MODO DE PREPARACIÓN

Cuece la pasta en agua hirviendo con sal entre 8 y 10 minutos, o hasta que siga un poco firme por dentro pero suave por fuera. Escurre y reserva.

Fríe el tocino hasta que esté dorado. Escurre y reserva.

Calienta el aceite en una cacerola a fuego medio. Agrega el ajo y el orégano y cocina por un par de minutos. Incorpora la cebolla y los chiles y cocina hasta que la cebolla está transparente y suave.

Añade los jitomates y cocina a fuego lento durante 5 minutos o hasta que se haya calentado completamente.

Para finalizar, añade la pasta con la salsa caliente y sazona con sal y pimienta. Sirve con el tocino y el queso manchego La Villita.

 LaVillitaMX  @LaVillita