Orecchiette con Alubias y Kale



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 50 Ml
Alubias blancas cocidas: 1 Taza
Mantequilla: 2 cdas
Peperoncino: 1 cda
Romero: c/n
Sal de mar: c/n
Ajo: 1 unidad
Jitomate saladet: 2 Unidades
Pasta corta: 400 grs
Queso Parmesano: 2 cdas
Salami: 90 grs

Preparación de la Receta

- Cocinar la pasta en agua caliente con sal.
- *Dorar* el *ajo* en rebanadas en aceite de olivo frio hasta que se torne dorado.
- Agregar el *salami* cortado en trozos y el *romero* fresco, el *peperoncino* y el *jitomate* cortado en cubos.
- Dejar cocinar por 2 minutos.
- Incorporar el kale.
- *Sazonar* con sal.
- Integrar la pasta colada al salteado y dejar cocinar por 3 minutos más.
- Agregar las alubias, el queso parmesano y la *mantequilla*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/orechietti-con-alubias-y-kale