

Pasta Con Broccoli

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

AjÍ molido: 1 Pisca

Broccoli: 2 Unidades

Ajo: 1 Diente

Ralladura de limón: a gusto

Pasta corta: 500 g

Albahaca: a gusto

Cebolla: 1 unidad

Queso rallado: a gusto

Sal y Pimienta: a gusto

Agua Caliente: 5 Tazas

Preparación de la Receta

- Rehogar en una olla amplia con aceite de oliva *cebolla* picada y *ajo* aplastado hasta transparentar.
- *Condimentar* con sal y *ajÍ* molido.
- Agregar agua, pasta, mezclar y cocinar tapado por 6 minutos.
- Agregar el *brócoli* cortado en flores, mezclar y cocinar tapado por 3 minutos.
- Dejar reposar con el fuego apagado 2 minutos.
- Añadir hojas de *albacá*, queso rallado, ralladura de *limón*, sal, pimienta, integrar y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-con-broccoli>