Pasta Verde

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 50 miliitros
Chile jalapeño: 1 unidad
Dientes de ajo: 1 unidad
Kale: 1 Taza
Pasta corta moñitos: 400 grs
Queso Parmesano: 90 grs
Perejil: 1/4 Taza
Caldo De Pollo: 200 miliitros
Crema de rancho: 150 miliitros
Espinaca: 1 Taza
Mantequilla: 2 cdas
Pimienta negra molida: c/n
Sal: 3 cdas

Preparación de la Receta

- Cocinar la pasta en agua con sal.
- Sofreír el *ajo* cortado en láminas en aceite de oliva.
- Agregar el kale sin tallos, sal de mar y *saltear* ligeramente.
- Integrar la *espinaca* sin los tallos, el *chile* jalapeño en rodajas, verter el caldo de *pollo* y dejar cocinar.
- Apagar el fuego y agregar *crema* de rancho, el *perejil* picado y mezclar ligeramente.
- Incorporar la pasta escurrida, la *mantequilla*, el parmesano rallado y pimienta molida.

Montaje

- Servir la pasta y espolvorear con parmesano rallado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-verde