Penne con espárragos, embutido y salsa de queso

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Queso Manchego: 150 g
Crema de leche: 200 Ml.
Esparragos: 1 Atado
Penne rigatti: 200 g
Aceite De Oliva:
Embutidora de chorizos: 1 Unidad
Sal y Pimienta:

Preparación de la Receta

Para empezar

- Cocinar la pasta en agua hirviendo con sal.
- Por otra parte, cortar los espárragos en rodajas al bies.
- Cortar el embutido en trozos y saltearlos con los espárragos.
- Luego, fundir el queso manchego con la *crema* de leche en una *cacerola* y salpimentar a gusto.
- Escurrir la pasta y mezclarla con el salteado.
- Por último, cubrir la pasta con la salsa de manchego y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/penne-con-esparragos-embutido-y-salsa-de-queso