Spaghetti en Crema de Pimientos



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Ensalada

Aceite De Oliva: c/n
Sal: c/n
Orégano seco: c/n
Tomates cherry varios: 100 Gramos

Spaghetti

Aceite De Oliva: c/n
Orégano fresco: c/n
Pimientos de padrón: 2 Unidades
Pimientos de cayena: 2 Unidades
Sal: c/n
Crema: 1 Taza
Cebolla picada: 1 unidad
Perejil picado: 2 cdas
Pimientos italianos dulces: 2 Unidades
Queso Parmesano: c/n
SPAGHETTI: 500 Gramos

Preparación de la Receta

- Asar los pimientos sobre el comal hasta que se les queme la piel, colocar en una bolsa plástica y dejarlos sudar por 10 minutos.
- Remover la piel, desvenar, remover las semillas y picar, reservar,
- Picar finamente la *cebolla* y rehogar en sartén con aceite de oliva durante 5 minutos hasta que caramelice un poco
- Agregar los pimientos asados picados, *sazonar* con sal, pimienta negra molida y continuar cociendo durante 5 minutos.
- Licuar y volver la preparación a la sartén, agregar la **crema**, *orégano* seco, *perejil* y dejar reducir a fuego suave por 5 minutos hasta espesar.
- Cocinar la pasta en agua hirviendo con sal hasta que esté al dente.
- Colar la pasta, agregar a la sartén con la salsa, añadir queso parmesano rallado, mezclar y servir en platos hondos.

- Servir con los tomates cherry cortados en mitades y condimentados con sal, *orégano* seco y aceite de oliva por encima de la pasta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/spaghetti-en-crema-de-pimientos