

RECETA

PASTA



Ingredientes:

- 400 g Fusilli precocido
- 300 g Crema ácida
- 400 g Queso Crema Chantilly
- 20 g Perejil
- 100 g Leche fresca
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 3 piezas Ajo
- Aceite de oliva

Procedimiento:

1. Colocar en una cacerola 2 lt de agua con un chorrito de aceite y una pizca de sal y dejar hervir.
2. Al primer hervor agregar la cantidad de pasta, dejar hervir por espacio de 3 minutos y retirar del fuego.
3. En un sartén colocar la parte de aceite y una vez caliente, agregar ajo a sofreír.
4. Colocar en vaso de licuadora Queso Crema Chantilly y crema ácida, licuar y agregar al aceite con ajo, una vez que comience a hervir agregar la cantidad de leche requerida, retirar del fuego y reservar.
5. En un plato colocar la cantidad de pasta necesaria y bañar con la crema que tenemos en resguardo, colocar una rama de perejil como decoración y degustar.