Macarrones con Queso y Calabaza Moscada

Porción Para: 4

Ingredientes:

Pasta de Codo de 10 oz
2 Cucharadas de Mantequilla
2 Dientes de Ajo Picado
½ Cebolla Amarilla Mediana en Dados
2 Tallos de Tomillo
3 Hojas de Salvia
1 Libra de Calabaza Moscada en Cubos
½ Taza de Leche de Almendras
1 Taza de Caldo de Verduras
8 oz de Queso Cheddar Rallado Sal y Pimienta Negra al Gusto

Instrucciones:

1. Cocine la pasta según las instrucciones. Dejar a un lado.
2. En una olla grande derrita la mantequilla a fuego medio. Mezcle el ajo, la cebolla, el tomillo. tallos y hojas de salvia. Saltee por 2 minutos o hasta que la cebolla esté translúcido. Revuelva con frecuencia.
3. Agregue la calabaza moscada, cocine por 2 minutos a fuego medio-alto.
4. Agregue la leche de almendras y el caldo de verduras. Llevar a ebullición, cocine a fuego lento durante 10 minutos con la tapa puesta.
5. Mezcle la mezcla de nueces hasta que quede suave.
6. En la olla grande, mezcle la mezcla de calabaza moscada y agregue el queso cheddar. Revuelva hasta que se disuelva en la salsa.
7. Agregue sal, pimienta y pasta cocida hasta que todo esté bien mezclado. ¡Disfrute!