Pasta de Brotes de Guisantes

Adaptado de: Life as a Strawberry

tinyurl.com/2epm36hc

Porción Para: 4

Ingredientes:

6 Tazas de Agua
1 Caja de Pasta de 16oz de su preferencia
1/4 Taza de Jugo de Limón
1/3 Taza de Aceite de Oliva Virgen Extra
1 Taza de Queso Parmesano Rallado
1/2 Taza de Agua de la Pasta
2 Tazas de Brotes de Guisantes
Pimienta Negra y Sal al Gusto

Opcional: Agregue 2 tazas de brotes de guisantes congelados al agua de la pasta antes de que esté lista o saltee y agregue cualquier verdura de temporada de su elección después de escurrirla.

Instrucciones:

1. En una olla grande, agregue agua y deje hervir. Agrega una pizca de sal y la pasta seca. Cocine hasta que estén tiernos.
2. En un tazón grande, mezcle el jugo de limón, el aceite de oliva, el parmesano y la pimienta negra.
3. Escurra la pasta y reserve 1/2 taza de agua de la pasta.
4. Agregue la pasta al tazón grande con la mezcla de aceite de oliva y limón. Añada agua de la pasta y mezcle los ingredientes.
5. Incorpore los brotes de guisantes hasta que se ablanden.
6. Sazone con sal, pimienta y parmesano al gusto.
7. ¡Disfrute!