



TALLARINES VERDES

Nivel de dificultad Principiante

Los tallarines verdes, es un plato sencillo de preparar, de cautivante sabor y aroma, perfecto para quien desea un almuerzo contundente y delicioso.

1. INGREDIENTES

Tallarines y salsa verde

- Aceite
3 cucharadas.
- ½ cebolla roja
- ¼ taza de agua
- Leche evaporada
½ taza.
- Sal
- Ajo picado
1 cucharadita.
- Espinaca
2 tazas.
- Albahaca
2 tazas.
- Spaghuetti
200 gramos.
- Queso Fresco
120 gramos.

Salsa huancaína

- Aji amarillo sin semilla
3 unidades.
- Queso Fresco
120 gramos.
- Galleta de Soda
3 unidades.
- Leche Evaporada
½ taza.

2. PREPARACIÓN

TALLARINES Y SALSA VERDE

En una sartén agregar 3 cucharada de aceite, sofreír ½ cebolla roja y sal por aproximadamente 5 minutos, incorporar 1 cucharadita de ajo y sofreír por 3 minutos más. Agregar 2 tazas de espinaca y ¼ de taza de agua, sofreír por 2 minutos, reservar y dejar enfriar. En una olla espaguetera con agua agregar 1 cucharadita de sal y poner a hervir 200 g de spaghuetti, de acuerdo al tiempo indicado en el empaque. Escurrir y reservar la pasta cocida.

En una licuadora agregar el sofrito de espinaca, ajo y cebolla, incorporar 120 g de queso fresco, 2 tazas de albahaca y ½ taza de leche evaporada. Reservar la mezcla. En una sartén calentar la salsa y agregar dos porciones de spaghetti cocido. Agregar sal al gusto e integrar la pasta con la salsa.

SALSA HUANCAÍNA

Licuar 3 unidades de aji amarillo sin semilla, 120 g de queso fresco, 3 unidades de galleta soda y ½ taza de leche evaporada.

Servir con bistec frito.

