



Farfalle con queso de cabra, tomates secos y almendras tostadas

INGREDIENTES

- 400 grs de Farfalle
- 1/2 taza de tomates secos cortados en juliana
- 1/4 de taza de queso de cabra natural
- 100 grs de albahaca cortada en juliana
- pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Llena una olla con agua y ponla a hervir. Una vez que este hirviendo agrega una cucharada de sal con la pasta y revuelve. Deja hervir por 7 minutos o hasta que la pasta esté al dente. Cuela la pasta y en la misma olla donde la cocinaste agrega el queso de cabra y los tomates secos, revuelve hasta que se derrita el queso y quede cremoso. Por ultimo agrega la albahaca y almendras tostadas para decorar con un poco de pimienta al gusto.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve