



Pasta Tricolor

Categoría: Plato Fuerte

Traemos una receta diferente para este 15 de Septiembre: Una pasta Tricolor con todo el sabor de La Costeña®. ¡Muy sencilla y dejará fascinados a todos!



Preparación
45 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 tazas de Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- 80 mls de Salsa Roja La Costeña®
- 1 taza de crema
- 4 tazas de fusilli cocido
- 1/2 taza de Elote Dorado La Costeña®
- 2 cdas de aceite
- 2 cdas de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 1 1/2 tazas de rajas de poblano
- 300 mls de crema
- 80 mls de Salsa Verde La Costeña®
- 5 tazas de espagueti cocido
- 2 cdas de perejil picado
- 3 tazas de crema
- 4 tazas de pasta de codito cocido
- 1 taza de Ensalada de Verduras La Costeña®
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto



Preparación

1. En una licuadora colocar el Puré de Tomate Condimentado La Costeña®, Salsa Roja La Costeña® y crema. Licuar.
2. En una olla caliente, cocer la salsa, sazonar con sal y pimienta. Agregar el fusilli cocido y los granos de Elote Dorado La Costeña® y mezclar.
3. Calentar un sartén, agregar aceite y saltear cebolla picada, ajo picado y las rajas de poblano. Sazonar con sal y pimienta.
4. Licuar junto con crema y Salsa Verde La Costeña®.
5. En una olla caliente, terminar la cocción de la salsa y rectificar el sazón. Agregar el espagueti cocido, espolvorear con perejil picado y mezclar.
6. Mezclar el codito cocido con la crema. Agregar la Ensalada de Verduras La Costeña® y mezclar.
7. Servir en una charola el espagueti verde, el codito blanco y el fusilli rojo. Formando la bandera de México.