



Pasta de pluma con salsa de chipotle

Categoría: Plato Fuerte, Pasta, Chiles, Salsas

Un platillo exquisito con un toque muy mexicano.



Preparación
20 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 cdas de Mantequilla
- 2 tazas de Champiñones
- 2 tazas de Espinacas
- 2 cdas de Chipotles en Trozos La Costeña®
- 360 g de Puré de Tomate Machacado La Costeña®
- 2 tazas de crema ácida
- 720 g de pasta corta cocida
- Sal y pimienta al gusto
- 60 g de queso asadero
- 8 cdas de almendra tostada



Preparación

1. Calentar la mantequilla, agregar los champiñones y las espinacas. Cocinar por 5 minutos a fuego medio.
2. Agregar los chipotles; el puré de tomate; la crema ácida; la pasta corta, sazonar con sal y pimienta.
3. Agregar al final el queso asadero, cocinar por 5 minutos más a fuego lento
4. Servir caliente acompañado de las almendras.