Pasta en salsa de vegetales

Hoy te revelaremos una salsa exelente para acompañar tus pastas favoritas.

Ingredientes

- 196 ml (1 brik peq.) de Leche evaporada.
- 200 g de judías verdes
- 200 g de setas
- 200 g de zanahoria
- 200 g de cebolla
- albahaca seca
- perejil fresco
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- sal
- pimienta

Preparación

- Cortar la cebolla en rodajas finas, las judías verdes y las zanahorias en bastoncitos y las setas en trocitos.
- Cocer las judías verdes y las zanahorias en agua hirviendo con sal 5-6 min.
- Freír la cebolla en un poco de aceite, a fuego suave, hasta que esté transparente.
- Añadir las setas y abundante albahaca y perejil picados y, cuando se haya evaporado el agua que desprenden las setas, agregar las verduras y rehogarlas unos minutos.
- Luego, añadir la leche evaporada, sazonar con sal y pimienta y cocer unos minutos más.

Con información de Recetas Nestlé