

Receta de Pasta con Cherrys y Albahaca

23 Jun 2017



Buenos días a tod@s, para este viernes os dejo una nueva receta de **Pasta con Tomates Cherry y Albahaca**, es un plato muy fácil de preparar con el que podéis quedar muy bien para una comida de fin de semana e incluso para una cena, los champiñones y los tomates le darán un sabor exquisito.

Ingredientes

- Pasta espirales u otra pasta corta (un paquete)
- Champiñones (una bandeja)
- Tomates cherry (una bandeja)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta (una pizca de cada)
- Tomillo (una pizca)
- Hojas de albahaca (un puñadito)

Modo de Preparación

1. Poner a cocer la pasta en agua hirviendo con un chorrito de aceite y un puñadito de sal, dejar unos ocho minutos que quede al dente, escurrirla y reservar
2. En una cacerola o sartén honda, poner un chorrito de aceite de oliva y saltear los champiñones cortados en cuartos, dejar unos cinco o seis minutos a fuego alto, añadirles un poco de sal, pimienta y tomillo
3. Pasados los seis minutos, echar los tomatitos cherrys y dejar unos minutos a fuego alto
4. Por último añadir la pasta cocida y escurrida y saltear todo durante unos tres minutos más
5. Espolvorear con las hojas de Albahaca picaditas
6. Podéis ponerle un poco de parmesano rallado por encima
7. Servir y....buen provecho!!!