

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

PASTAS

PASTA CON HABAS Y GUISANTES

INGREDIENTES:

- 6 Onzas de habas tiernas
- 4 Onzas de espárragos
- 4 Onzas de vainas de guisantes
- 1 Cucharada de mantequilla
- ½ Libra de fettuccine
- 2 Litros de agua
- Eneldo, cebollino y perejil picado
- Sal y pimienta al gusto

PROCEDIMIENTO:

Cocina ligeramente las habas, los espárragos y 4 las vainas de guisantes por separado.
Escurre las verduras.
Quítale la piel a las habas.
Coloca en una cazuela una cucharada de mantequilla y las verduras y calienta a fuego medio.
Pon la pasta en agua hirviendo.
Cocina al dente.
Escurre la pasta y colócala en la cacerola con las verduras calientes.
Agrega el eneldo, el cebollino y el perejil picado; y sal y pimienta al gusto.
Mezcla y sirve caliente.