

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

## **PASTAS**

### **PASTA CON VEGETALES**

#### *INGREDIENTES:*

- 2 Cucharadas de aceite
- 1 Pimiento rojo (en tiritas)
- 1 Pimiento verde (en tiritas)
- 1 Zucchini mediano (en pedacitos)
- 1 Sobre de sopa de cebolla
- 3 Tazas tirabuzones de pasta (cocinados)
- 1 Calabacita amarilla (en pedacitos)
- 1 Taza de queso Cheddar (rallado)
- 1/2 Cucharadita de albahaca
- 1/2 Taza de agua
- Sal al gusto

#### *PREPARACION:*

En una sartén pequeña, sofríe los pimientos, la calabaza, el zucchini y las hojitas de albahaca en el aceite durante 5 minutos aproximadamente o hasta que los vegetales estén tiernos pero firmes.

Mezcla el sobre de sopa de cebolla con el agua, y calienta hasta que hierva (aproximadamente 10 minutos).

Reduce el calor y tapa la olla.

Coloca los tirabuzones

Cocina por 3 minutos más.

Une los tirabuzones cocidos y los vegetales con la sopa; revuelve.

Cúbrelos con queso rallado.

Tapa la olla y deja la preparación a fuego bajo por 5 minutos más o hasta que el queso se derrita.