

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

PASTAS

TORTELLINI CON ESPINACAS

INGREDIENTES:

- 1/2 Taza de leche
- 1/2 Cucharada de albahaca fresca o seca picada
- 1 Taza de crema de leche
- 1 Libra de tortellini
- 1/4 De cucharadita de nuez moscada rallada
- 2 Paquetes de espinaca congelada
- 2 Tomates medianos picados
- 3 Cucharadas de aceite
- 6 Onzas de queso parmesano rallado
- Sal y pimienta al gusto

PROCEDIMIENTO:

Precalienta el horno a 350 F y prepara un recipiente de 10 x 7 x 2"

Cocina la espinaca según las instrucciones del paquete.

Utilizando una sartén, calienta el aceite a fuego mediano.

Agrégle la espinaca y sofríala por 4 minutos; añádele sal y pimienta, la nuez moscada, la crema de leche y revuélvelo bien por 2 minutos.

Retira del fuego.

Prepara los tortellinis según las instrucciones del paquete. Escúrrelos bien.

Mezcla la espinaca con la leche y vierte en el recipiente la mitad de la espinaca.

Agrega los tortellinis sobre las espinacas y viérteles los tomates, la albahaca y el resto de la espinaca sobre estos.

Rocía con el queso parmesano y colócalo en el horno por 15 minutos.