

ESPAGUETI VERDE

Ingredientes pasta:

- 200 gms de Espagueti
- 2 dientes de ajo grandes
- 5 hojas de laurel
- 10 pimientas gordas
- 1 cucharita de Sal

Ingredientes salsa:

- 2 manojos chicos de Albahaca
- 1 manojo grande de espinacas
- ½ taza de leche evaporada
- 50 gms Queso parmesano (¼ de taza)
- 50 gms Queso panela (¼ de taza)
- Sal al gusto

Preparación:

1. Para cocer la pasta se ponen a hervir 2 litros de agua en una olla, se le agrega los dientes de ajo, las hojas de laurel, las pimientas gordas, la sal y la pasta. Se deja cocer el tiempo necesario para suavizarla sin sobrecocerse. Normalmente los paquetes de pasta indican cuanto tiempo de cocimiento deben llevar. Escurrir la pasta y retirar las especias. Los ajos cocidos se van a usar en la salsa.
2. Para preparar la salsa se cortan las hojas de la albahaca y se lavan, los tallos se desechan. La espinaca se lava para quitarle la tierra y se le corta solamente la raíz para usar tanto los tallos como las hojas.
3. En un sartén se pone una capa de 1 cm de agua a hervir, se agregan las hojas de albahaca y las espinacas y se dejan cocer durante 1 a 2 minutos. Se escurre el exceso de agua (no exprimir) y se añaden al vaso de la licuadora las verduras, se le agrega la leche, el queso panela, el queso

parmesano, los ajos cocidos del espagueti y un poco de sal. Se licúa y se vacía sobre la pasta cocida.

4. Se decora con queso rallado si se desea.

