

## PASTA CON CHILE MORRÓN

### Pasta:

- 200 gms de pasta de Codos
- 3 Hojas de Laurel
- Pimienta gorda (dulce) entera
- Pimienta negra entera
- 1 diente de ajo
- ½ cucharita de Sal
- 1 Cucharada de Aceite Vegetal

### Salsa:

- 100 gms de queso chihuahua rallado
- ¼ de litro de crema
- 2 chiles morrones rojos asados
- Pimienta negra molida
- Sal al gusto

### Preparación:

1. La pasta se cuece en agua hirviendo con , sal, laurel, pimienta gorda, pimienta negra , ajo y aceite. Cuando la pasta se sienta cocida se escurre del agua y se aparta.
2. Los chiles se asan, se pelan y limpian de semillas y rabo.
3. Se muele en la licuadora los chiles, el diente de ajo cocido y la crema. Se sazona con sal y pimienta al gusto. Se agrega esta salsa a la pasta y se le incorpora el queso.
4. Se puede servir de inmediato o si se desea se mete al horno a que se dore el queso.