



## Pasta Verde

Pasta Verde or type unknown

### Ingredientes

- 260g Conchitas Doria
- 4 cdas de aceite de oliva
- 4 dientes de ajo
- 2/3 cebolla larga picada finamente
- 2/3 tallo de brócoli picado en cuadritos
- 2/3 zucchini picado en cuadritos
- 1 taza de crema de leche

### Preparación

1. Cocinar la pasta de acuerdo con las instrucciones del empaque.
2. Mientras tanto; en una sartén poner el aceite de oliva con el ajo.
3. Cuando esté dorado, agregarla cebolla larga y el tallo de brócoli picad.
4. Dejar cocinar unos minutos, hasta que el tallo de brócoli se empiece a poner suave.
5. Agregar el zucchini picado, integrar y dejar cocinar hasta que esté suave (3-5min).
6. Agregar la crema de leche y bajar el fuego, integrar sin permitir que hierva.
7. Retirar del fuego, licuar y regresar a la sartén.
8. Agregar la pasta cocinada, integrar y servir con un poco de queso parmesano