



Torta de Pasta

Torta de Pasta type unknown

Ingredientes

- 250g de Spaghetti Doria
- 2 huevos
- 1 diente de ajo
- 1/2 taza de crema de leche
- 1/2 taza de queso crema
- 1/2 taza de pimentón picado en cuadritos
- 1/4 de taza de hojas de albahaca fresca

Preparación

1. Precalentar el horno a 180 C
2. Cocinar la pasta uno o dos minutos menos de al dente y escurrir
3. Mientras se cocina, batir el ajo con los huevos, agregar la crema de leche, el queso crema, el pimentón y la albahaca picada.
4. Engrasar un molde con mantequilla y una vez la pasta está lista agrégala a la mezcla de los huevos.
5. Revolver la pasta con la mezcla, ubicar en el molde y hornear por de 20-30min hasta que se vea dorada por encima y se sienta firme.
6. Dejar enfriar de 3-5 minutos antes de desmoldar.