



Pasta con atún y crema de leche

Pasta con atún y crema de leche

Ingredientes

- 1 Paquete de macarrones largos Doria 500gr
- 1 Lata de atún
- 1 Taza de crema de leche
- 1 Diente de ajo
- 200 gr de vegetal preferido
- 4 cucharadas de aceite

Preparación

1. Cocinamos los Macarrones Largos Doria en una olla con abundante agua hirviendo de 12 a 15 minutos.
2. Por cada 100 gr. de pasta necesitamos 1 litro de agua mezclado con 1 cucharadita de sal.
3. Calentamos el aceite y agregamos el ajo picado hasta dorarlo.
4. Agregamos primero los vegetales luego el atún y dejamos freír durante 2 minutos
5. Bajamos a fuego medio y agregamos la crema de leche
6. Dejamos espesar la salsa
7. Mezclamos la pasta dentro de la salsa y servimos.