

PASTA CON SALSA CREMOSA DE CALABAZA Y QUESO



INGREDIENTES:

- 1 cebolla
- 150 grs de calabaza asada
- 75 grs de queso de untar
- Pasta integral
- Aceite de oliva VE
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

En primer lugar cocemos la pasta siguiendo las indicaciones del fabricante.

Picamos finamente la cebolla y pochamos en una sartén con aceite hasta que esté bien hecha, incluso algo caramelizada. En el vaso de la batidora metemos la calabaza asada, la cebolla pochada y sal y trituramos.

Ponemos la mezcla en la sartén con el queso y dejamos que se funda. Podemos añadir un poco de leche si queremos que la salsa quede más líquida.

Añadimos la pasta a la sartén y removemos bien. Ha quedado increíblemente bueno, con un toque dulce riquísimo.