

# Pasta con Salsa Rosada y Chorizo

## con pasta de tomate Íssima



Preparación 45 minutos



Horno 20 a 30 minutos



6 a 8 personas

## Ingredientes

- 1 paquete de pasta corta de tu elección
- 1 taza del agua donde cocinaste la pasta
- 2 cucharadas de margarina
- 1 diente de ajo picado
- ½ cebolla picada
- 1 libra de chorizo
- 1 taza de Pasta de Tomate Íssima
- ¾ de taza de crema
- ½ taza de leche entera
- ¾ de taza de queso parmesano
- 2 cucharadas de albahaca fresca picada
- 1 cucharada de consomé de res
- Sal y pimienta al gusto
- Queso parmesano y perejil fresco para servir

## Procedimiento

1. Cocina la pasta según instrucciones del empaque, escúrrela y reserva 1 taza de agua de donde la cocinaste.
2. Derrite la mantequilla en un sartén a fuego medio y fríe el ajo y la cebolla hasta que la cebolla esté transparente.
3. Agrega la carne y fríela por 2 minutos.
4. Agrega el resto de ingredientes exceptuando la pasta y sazona todo con sal y pimienta.
5. Revuélvelo y cocínalo hasta que el queso esté derretido.
6. Sube la temperatura a fuego medio alto y deja que todo hierva.
7. Revuélvelo y nuevamente baja la temperatura a fuego bajo.
8. Agrega la pasta poco a poco revolviéndola para que se integre bien.
9. Añade el agua de la pasta que reservaste poco a poco sin dejar de revolver para hacer más líquida la salsa y así lograr que cubra completamente la pasta.
10. Sírvela con más queso parmesano y perejil fresco encima.