

## PASTA DE ALBAHACA CON SALSA DE ATÚN



### Ingredientes

- 1 ¼ Paquete de pasta de albahaca (500 g)
- 1 Cucharadita de mantequilla
- 1 Cebollín cortado finamente
- 1 Pimentón morrón rojo
- 2 Tarros chicos de atún al agua
- 1 Cajita de CREMA LARGA VIDA NESTLE 200 ml
- 1 Sobre de SALSA BLANCA MAGGI

### Preparación

1.- Cocina las pastas de albahaca en una olla con abundante agua caliente con un toque de sal y laurel idealmente, durante 7 a 8 minutos. Una vez listas, escúrrelas y déjalas en una cacerola con un toque de aceite de oliva.

2.- Aparte, calienta la cucharadita de mantequilla en una sartén y cocina el cebollín unos segundos removiendo de vez en cuando. Agrega el pimentón y saltea otro poco, añade el atún y la CREMA LARGA VIDA NESTLÉ.

3.- Prepara la SALSA BLANCA MAGGI según las indicaciones del envase y agrega a la salsa con atún recién preparada y remueve hasta homogenizar. Una vez todo listo, sirve las pastas con la salsa y disfruta de inmediato.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
5



Tiempo:  
35 minutos

### Información Nutricional

Energía:	570 Kcal
Proteínas:	24.4 g
Grasa Total:	19.3 g
Colesterol:	46 mg
H. de Carbono:	75.0 g
Fibra Dietética:	4,6 g
Sodio:	496 mg