



Pasta mediterránea con Arándano



Fácil



20 minutos



4 porciones

Ingredientes

400g	pasta corta
½ taza	aceite de oliva
½	cebolla rebanada
2	dientes de ajo finamente picados
1 cucharadita	hojuelas de chile seco
1 cucharada	alcaparras
¼ taza	jitomate deshidratado finamente picado
2 tazas	jitomates cherry
½ taza	Arándanos deshidratados de Estados Unidos
2 cucharadas	perejil finamente picado
½ taza	queso parmesano rallado
	Brotes de perejil
	Sal y pimienta



Preparación

Cueza la pasta en abundante agua con sal.

Caliente el aceite y saltee la cebolla; cuando esté suave, incorpore el ajo y el chile, cocine por unos minutos; incorpore las alcaparras, jitomate deshidratado, jitomates cherry y los Arándanos deshidratados, cocine hasta que los jitomates se empiecen a suavizar; añada la pasta y el perejil, sirva con queso parmesano y brotes de perejil.