



Guisantes con Tocino y Penne



 30 Tiempo

 4 Porciones

Ingredientes

- 1 lata de 15oz de **Guisantes Dulces** (Arvejas / Guisantes / Chícharos / Petit Pois) **Del Monte**® (**Sweet Peas Del Monte**®), escurridos
- 2 tazas de pasta tipo penne cocida al dente
- 4 oz de tocino picado
- 1 cebolla mediana picada
- 3 dientes de ajo picados
- 1 ¼ taza de leche baja en grasa
- 1 cucharada de harina de todo uso
- 1/3 taza de queso parmesano
- Pimienta negra molida

Preparación

- En un sartén grande, cocinar el tocino a fuego mediano hasta tostar. Escurrir el tocino y dejar reposar. Verter parte del aceite del tocino en un recipiente aparte y sobre el mismo sartén, agregar las cebollas y los ajos por 5 minutos.
- En un recipiente pequeño aparte, mezclar la harina con la leche y agregar al sartén. Revolviendo constantemente, cocinar hasta que espese, de 2 a 3 minutos aproximadamente. Agregar el tocino, los guisantes y la pasta, revolver suavemente hasta lograr un baño parejo en la pasta.
- Servir y esparcir con queso parmesano y pimienta.