



Penne con Panceta y Guisantes

Una receta sencilla y cremosa para sorprender a sus invitados en una reunión o para sus visitas en casa.



40 Tiempo



4 Porciones

Ingredientes

- 1 lata (15 oz) de **Guisantes** (Arvejas / Chícharos/ Petit Pois) **dulces Del Monte® (Sweet Peas Del Monte®)**, escurridas
- 2 tazas de pasta corta penne seco (aprox. 6 oz)
- 4 oz. de panceta o tocino picado en trozos
- 1 cebolla mediana, picada
- 3 dientes de ajo picados
- 1 ¼ tazas de leche baja en grasa
- 1 cucharada de harina para todo uso
- 1/3 taza de queso parmesano rallado
- Pimienta negra
- Hojas de salvia fresca picada, opcional

Preparación

- Cocine la pasta al dente según las instrucciones del paquete y escurra. Cubra y mantenga caliente.
- Cocine la panceta (tocino) en una sartén grande a fuego medio hasta que estén crujientes. Con una cuchara, transfiera la panceta (tocino) sobre papel toalla y reserve. Escurra un poco la sartén. Agregue la cebolla y el ajo; cocine y revuelva de 4 a 5 minutos o hasta que estén tiernos.
- Mezcle la leche y la harina en un tazón pequeño, y luego agregue a la sartén. Cocine, revolviendo constantemente, hasta que se espese la salsa y hierva suavemente 2 a 3 minutos. Agregue los guisantes y panceta a la pasta cocida; mezclando suavemente para cubrir.
- Espolvoree la pasta con queso y pimienta y agregue un toque de salvia, si lo desea.