



Nivel de dificultad: Fácil
Nivel Calórico: Nivel calórico medio
Precio Aproximado: Menos de 5 €

Ingredientes

4
dientes de ajo
1/2
Cebolla
45 g
aceite de oliva (4 cucharadas)
1 g
sal (1/4 cucharadita)
250 g
tomates cherry
1 g
pimienta negra (1/4 cucharadita)
12
hojas de albahaca
500 g
pasta
4 g
sal (1 cucharadita)
25 g
aceite de oliva (2 cucharadas)

queso manchego (curado)

Instrucciones

PARA LA SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA:

-
1. Pela y pica los dientes de ajo.
 2. Pela y pica 1/2 cebolla.
 3. Lava y corta por la mitad o en cuartos los tomates cherry.
 4. Calienta 4 cucharadas de aceite en una sartén. A continuación añade el ajo, la cebolla y 1/4 cucharadita de sal. Pocha a fuego lento durante 6 - 8 minutos.
 5. Añade los tomates, 1/4 cucharadita de pimienta negra molida y saltea durante 1 - 2 minutos.
 6. Lava las hojas de albahaca, añádelas a la sartén, mezcla, retira la sartén del fuego y reserva.

PARA LA PASTA:

1. Pon a hervir abundante agua con un poco de sal. Añade la pasta, cocina a tu gusto o acorde a las instrucciones del paquete y escurre.
2. Echa la pasta a la sartén (una vez retirada del fuego) con los tomates y albahaca, añade 2 cucharadas de aceite de oliva y mezcla bien.
3. Sirve, adorna con queso manchego rallado y disfruta de tu receta de pasta con tomates cherry y albahaca. Ver más [recetas de pasta](#) [1].

URL de origen: <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/pasta-con-tomates-cherry-y-albahaca>

Enlaces

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/pasta>