

Receta Pasta con queso al horno

Porciones

3

Ingredientes

Pasta: 200g

Mantequilla: 40g

Cebolla: 1

Ajo: 2 dientes

Salchichas: 150g

Pimienta

Nata: 100ml

Salsa de tomate: 3 cdas

Perejil fresco: 5g

Queso rallado: al gusto

Sal

Instrucciones

- **Poner en una sartén la mantequilla y cocinar la cebolla y el ajo picados**
- **Añadir las salchichas cortadas y dorar**
- **Poner la nata, salpimentar al gusto y, cuando borbotee, añadir la salsa de tomate**
- **Por otro lado, cocer la pasta (al dente) y añadirla a la sartén junto al perejil picado**
- **Usar agua de cocción para hacer aguar un poco la salsa y que así no se seque todo después**
- **Poner todo en una bandeja de horno y cubrir de queso rallado**
- **Cocinar en la parte superior del horno a 220°C hasta que se dore el queso**