

## **PASTA DE TORNILLOS CON CILANTRO**



### **ingredientes:**

- 1 cucharara de aceite
- 200 gramos de pasta de tornillos cocida con anterioridad
- 2 cucharas de sal con ajo en polvo
- 1 lata de media crema
- 1/2 cucharara de consomé en polvo
- 1/4 de taza de cilantro fresco picado finamente

### **preparacion:**

1. Calienta el aceite, agrega el tornillo y espolvorea la sal con ajo en polvo y el consomé de pollo en polvo.
2. Incorpora la Media Crema y el cilantro, calienta por 4 minutos moviendo constantemente y retira del fuego.
3. Sirve caliente.