

Sabrialerner

Pasta Lerner

Ingredientes

3

Tomates

Al Gusto

Hojas De Albahaca Fresca

1

Ajo

Manojo

Rúgula

Al Gusto

Piñones O Semillas De Girasol

1

Pasta Corta

1 Taza

Frijol Paisa

3

Chorizos



Preparación

1. Cortar los tomates en cubos no muy grandes. Agregar 2/3 de ajos machacados, aceite de oliva, sal y albahaca. 2. Revolver muy bien y reservar mínimo ½ hora para que todo se impregne muy bien. 3. Hacer los frijoles (sin nada adicional). 4. Cortar el chorizo en trozos pequeños. Dorar en un sartén hasta que estén crujientes. 5. Tostar las semillas. 6. Hervir el agua, agregar sal, dejar hervir de nuevo y agregar la pasta. 7. Cuando esté "al dente", colar, dejar enfriar o echar bastante agua fría. Colar muy bien para que no quede nada de agua. 8. Mezclar el tomate con su jugo (en ese momento sacar las hojas de albahaca) y la pasta. 9. Agregar abundante rúgula cortada en trozos, las semillas, aceite de oliva, sal y pimienta.