

Libreta: Recetas tradicionales
Creado: 13/04/2018 11:55
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/cintas-de-tomate-y-queso.html>

Cintas con tomate y queso

INGREDIENTES

250 grs. de cintas de pasta
3 tomates maduros
12 puntas de espárragos trigueros
1 diente de ajo
8 lonchas de queso de nata
Aceite, agua y sal
4 tomates enanos y perejil picado

PREPARACIÓN

En una cazuela con abundante agua y sal cuece la pasta al dente. Escurre y reserva.

Por otra parte, pela los tomates, previamente escaldados en agua hirviendo.

En una sartén con aceite, dora el ajo fileteado. Agrega el tomate troceado y a continuación, las puntas de espárragos. Sazona y deja hacer unos minutos a fuego suave. Añade la pasta y mezcla. Colócalo en un recipiente o plato resistente al horno. Cubre con queso y mételo al horno a gratinar durante 2 - 3 minutos.

Para servir, adorna con tomates enanos y perejil picado.