



PASTA VEGETARIANA DEL SUDOESTE

Ingredientes

Para dos personas

1 cucharada de aceite de oliva
1 cebolla
1/2 pimiento verde
2 dientes de ajo
2 cucharadas de chile en polvo
1 cucharaditas de comino molido
1 lata de tomate en trozos con jugo
1 lata de garbanzos
1 paquete de mazorcas congeladas
230 gr de pasta sin cocinar
150 g de queso Monterey Jack rallado

Pasos

- 1.** Calentar aceite en una sartén grande. Sofreír la cebolla, el pimiento verde, el ajo, el chile en polvo y el comino. Añadir los tomates, los garbanzos y el maíz. Reducir el fuego a bajo y cocinar a fuego lento de quince a veinte minutos, o hasta que espese y se caliente.
- 2.** Mientras tanto, hierva agua ligeramente salada en una olla grande. Agregue la pasta y cocine de 8 a 10 minutos o hasta que esté al dente y eliminar el agua.
- 3.** Mezclar la pasta y la salsa. Espolvorear cada porción con queso Monterey Jack.