

Pasta Fácil Mexicana ¡Riquísima!

con Choclo Fresco, Morrón y Cheddar de Almendras – Sin Horno

holaveggie



🕒 25 minutos

📄 Fácil

🏷️ Sabores de México

🏷️ Alta en Proteínas

Abundante y fresca, esta innovadora pasta tiene todo lo que se te antoja de los populares "elotes" de choclo callejero mexicano. Esta adictiva fusión de sabores se completa con una pizca cebollas verdes frescas.

Contiene: Gluten • Frutos Secos

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

Ingredientes en la caja



pasta

250
cdita



hojuelas de chile

1
cdita



choclo

1
un



cebollas de
verdeo

2
un



morrón

1
un



queso cheddar
de almendras

0,5
taza



chile y comino

1
cda



queso cremoso
de almendras

0,5
taza



crema de
almendras

60
gr

Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite vegetal
- ✓ Pimienta

Utensilios

- ✓ Sartén
- ✓ Olla

Nutrición por porción: Calorías 780 kcal, Grasas 35 g, Carbohidratos 92 g, Proteínas 27 g

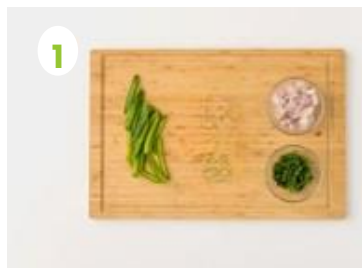
Cocinando para
4

Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Comé más plantas. 🌱

Pasta Fácil Mexicana ¡Riquísima!

con Choclo Fresco, Morrón y Cheddar de Almendras – Sin Horno



1

1 – PREPARÁ LOS INGREDIENTES

- Leé la receta antes de comenzar a cocinar.
- Lavá y secá los **productos frescos**.
- Poné a hervir una olla grande de agua con sal.
- Cortá el **morrón** en rodajas de ½ centímetro, descartando el centro.
- Descartá la raíz de la cebolla de verdeo, y cortá la **cebolla de verdeo** en rodajas, separando las partes claras y oscuras.



2

Cocinando para
4

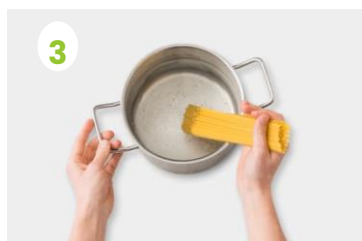
Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.

2 – COCINÁ EL CHOCLO

- Agregá el **choclo** al agua hirviendo. Herví durante 1-2 minutos, hasta que los granos estén tiernos. Sin tirar el agua, retirá el choclo del agua y reservá a un lado para que se enfríen (vas a terminar de cocinar el choclo en el paso 5).

Dejá el agua hirviendo para el siguiente paso.

- Cuando el **choclo** esté frío al tacto, transferilo a una tabla de cortar y cortá los granos con un cuchillo.

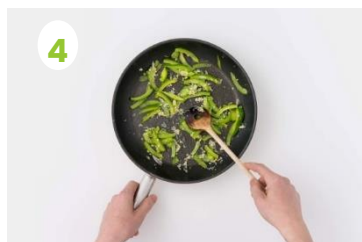


3

3 – COCINÁ LA PASTA

- Agregá la **pasta** al agua hirviendo. Cociná durante 9-10 minutos, hasta que esté tierna, pero aún firme al morder. Reservá ½ (1) taza* de **agua de cocción de la pasta**. Colalos y regresalos a la olla, fuera del fuego.

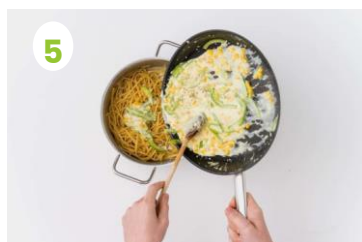
***TIP:** 120 ml de agua equivalen a ½ taza de té.



4

3 – EMPEZÁ LA SALSA

- En una sartén grande (antiadherente, si tenés), calentá un chorrito de aceite a fuego medio-alto. Cuando la sartén esté caliente, agregá las **partes claras de cebolla de verdeo**, el **morrón**, el **chile y comino** y las **hojuelas de chile**. Cociná durante 4-5 minutos, revolviendo con frecuencia, hasta que las verduras estén casi blandas. Condimentá con sal y pimienta. Reducí el fuego a medio.



5

4 – TERMINÁ LA SALSA

- Agregá a la sartén los **granos de choclo**. Cociná durante 2-3 minutos, revolviendo ocasionalmente. Condimentá con sal y pimienta.
- Agregá la **crema de almendras** y el **agua de la pasta reservada**. Condimentá con sal y pimienta. Llevá a fuego medio-alto. Una vez que hierva, agregá el **cheddar de almendras** y revolvé para que se derrita. Continúa cocinando durante 1-2 minutos, revolviendo con frecuencia, hasta que espese un poco.

- Agregá la **salsa** a la olla con la **pasta** y revolvé para cubrir: esta es tu **pasta mexicana**.



6

5 – TERMINÁ, SERVÍ Y DISFRUTÁ

- Serví la **pasta mexicana** en platos y cubrí con el **queso de almendras rallado**. Espolvoreá las **partes clatas de la cebolla de verdeo** por encima y ¡a comeeeeeeeer!

