

# PASTA CORTA CON JUREL UNICO Y SALSA DE ZAPALLO ITALIANO



## PORCIONES

4 a 6

## DIFICULTAD

Fácil

## PREPARACIÓN

1. Desmenuzar el jurel en un bol y reservar.
2. Cocinar la pasta en abundante agua con sal. Reservar en la misma olla.
3. Sofreír en un sartén con un poco de aceite la cebolla con el zapallo italiano. Agregar de a poco el caldo de verduras, revolviendo hasta que hierva.
4. Incorporar la crema, sin dejar de revolver. Agregar una cucharada de harina disuelta en  $\frac{1}{2}$  taza de agua fría.
5. Agregar el jurel y la espinaca. Revolver. Cocinar por 1 o 2 minutos.
6. Agregar la salsa a la pasta reservada y calentar antes de servir.

## TIEMPO ESTIMADO

45 minutos

## INGREDIENTES

- 1 lata de Jurel UNICO sin sal agregada
- 1 paquete de pasta corta (penne o macarrón)
- 1 zapallo italiano rallado
- 1 cebolla picada
- 1 caldo de verduras diluido en una taza de agua caliente
- 1 cajita de crema
- 1 paquete de espinaca baby picada

