

# Tagliatelle al pimentón



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: 4

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/tagliatelle-al-pimenton>

## Preparación

Poner en una olla el agua, cuando empiece a hervir agregar la sal y la pasta. Dejar cocer hasta que esté al dente o como indique el paquete. Asar los pimientos a fuego directo en el horno hasta que se quemen por fuera, ponerlos en un tazón y tapar con papel film, dejar reposar por aproximadamente 7 minutos, retirarlos del tazón y con la manos quitar suavemente la cascara; para esto es necesario cortar en medio retirar las semillas y reservar. En un procesador de alimentos poner los pimientos, los ajos hasta obtener una pasta. Poner en una sartén la crema de leche, y la mezcla obtenida en el procesador, agregar el estragón y dejar cocer por unos minutos más, agregar la pasta mezclar y servir en platos.



## Ingredientes

- 500 grs. Pastas
- 1 poco Sal
- Agua c/n
- 4 Pimientos rojos grandes
- 2 dientes de Ajo
- 1 taza/s Crema de leche
- 2 cucharada/s Estragón fresco

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Italiana, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Vegetales, Gourmet, Visitas, Plato Principal