



Pasta de Legumbres con Vegetales Salteados

INGREDIENTES

- 1 paquete de pasta de lenteja, garbanzo o frijol (8 oz)
- 2 cdas. aceite vegetal
- 1/2 cebolla
- 1 tz. champiñones
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento (rojo o naranja)
- 1 tz. tomates cherry
- 5 hojas de albahaca fresca

ELABORACION

- 1 Primero, corta la cebolla en cubos. Corta los champiñones en rodajas. Pica finamente los dientes de ajo. Corta el pimiento en cubos. Corta los tomates cherry por la mitad. Pica las hojas de albahaca fresca en trozos pequeños.
- 2 Luego, cocina la pasta según las instrucciones del paquete. Escurre y reserva.
- 3 Después, calienta el aceite vegetal en una sartén grande para saltear a fuego medio. Agrega la cebolla en cubos y los champiñones en rodajas. Cocina hasta que la cebolla se suavice. Agrega el ajo picado y el pimiento en cubos.
- 4 Finalmente, agrega los tomates cherry cortados por la mitad y la pasta cocida. Mezcla para combinar. Retira del fuego y cubre con la albahaca fresca en trozos pequeños.