

PASTA CON TOMATES CHERRY Y TRIGUEROS

ALMUERZO

INGREDIENTES

4 PERSONAS

- 350 - 400gr de pasta cinta
- 300gr de tomates cherry
- 200 gr. de espárragos trigueros
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de azúcar morena
- **100gr queso rallado Gouda Castillo de Holanda**
- Aceite de oliva virgen
- Sal
- Hojitas de orégano fresco



PREPARACIÓN

- 1.-Poner la pasta a hervir en abundante agua con sal y un chorrito de aceite.
- 2.- Trocear los tomates y los espárragos (desechar las partes leñosas).
- 3.- Sofreír los ajos laminados junto con los tomates y los trigueros. Añadir un poquito de azúcar morena. Disponer en una fuente la pasta hervida y añadir los tomates y los espárragos.
- 4.- Aderezar con **queso rallado Gouda Castillo de Holanda** y unas hojitas de orégano fresco.

