



Pasta con Tomates y Albahaca Fresca

Sirve a seis

4 tomates medianos – sin pepas y cortados en cubos pequeños
1 diente de ajo grande – picado finamente
2 cucharadas de albahaca fresca – finamente picada
½ taza (125 ml) de aceite
Sal y Pimienta
12 oz. (340 gramos) de pasta cocida – yo utilicé pasta integral
Queso Parmesano (opcional)

Ponga los tomates, el ajo, la albahaca y el aceite en un bol grande. Mezcle con cuidado.

Agregue la pasta cocida y mezcle hasta que toda la pasta este cubierta. Sirva con queso Parmesano si gusta. Buen provecho!

375,21 calorías; Grasa 20,12 grs (sát 2,82; mono 13,31; poli 2,00); PROTEÍNA 8,02 grs; FIBRA 6,11 grs; CARBS 42,72 grs; 1,46 mg de colesterol; HIERRO 1,83 mg; SODIO 417,36 mg; Calcio 25.83 mg