

## **Pasta con Salsa Alfredo**

***Sirve a cuatro:***

- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 1 taza de tomates deshidratados en aceite de oliva -- picados
- 6 dientes de ajo picados
- 1/3 de taza de mantequilla sin sal
- 1 taza de crema de leche
- 1 ½ taza de queso parmesano rallado
- ¼ taza de hojas de albahaca -- picadas
- Pimienta negra
- Hojuelas de chile rojo (opcional)
- alrededor de 8 oz. de pasta cruda de su elección - cocidos y escurridos
- queso rallado parmesano para servir

Saltear los tomates secados al sol y el ajo en el aceite de oliva durante unos cinco minutos. Trabaje a fuego lento y revuelva frecuentemente para que no se le queme el ajo. Ponga a un lado.

Derretir la mantequilla en una olla de fondo grueso y añadir la crema de leche. Cocine a fuego lento hasta que se reduzca por un tercio. Batir a menudo y tener cuidado de que no se rebalse.

Una vez que se ha reducido, añadir el queso parmesano y mezclar hasta que el queso se derrita. Añadir los tomates salteados y mezclar. Apagar el fuego y añadir la albahaca, pimienta negra y el chile seco si esta usando. Mezclar bien.

Añadir la pasta cocida y mezclar. Servir con queso parmesano adicional.