

Se mueren esta pasta, crema o spread, como la quieran llamar!!!! Demasiado buena...lista en solo un par de segundos, muy pocos ingredientes, simples y fáciles de encontrar...todos a la procesadora, salpimentar y listo. En un minuto tenemos un aperitivo espectacular que acompañado de un pan o galletas queda buenísimo. Esta es una receta de un restaurant en NY es tan fresca y suave que seduce a cualquiera, nosotros nos devoramos esta pasta con el Pan Irlandés recién salido del horno.....un verdadero placer.

Pasta de Ricotta y Arvejas

Receta

2 tazas de arvejas cocidas

1 cda. de menta fresca

1 taza de ricotta

1 cda. de aceite de oliva

sal y pimienta

Si las arvejas están congeladas, hervirlas un par de minutos para que queden blandas pero no mucho para que no pierdan el color.

Colar las arvejas y ponerlas frías en una procesadora junto con la ricotta, menta y aceite de oliva, procesar pero no mucho, que queden pedazos de arvejas, no una pasta. Salpimentar a gusto y servir sobre galletas o tostadas o el rico Pan Irlandés.