

Pasta Con Frijoles Negros



Ingredientes

1. 750 ml de pasta fusilli
2. 1 pimiento rojo, en rodajas o dados
3. 250 ml de salsa de tomate
4. 1 lata de frijoles negros, sin el líquido, enjuagados
5. 250 ml de queso cheddar rallado
6. 1 lima para el jugo y las rodajas
7. 1 cucharada de aceite de oliva
8. Hojas de perejil o cilantro (opcional) para decorar

Preparación

1. Hervir la pasta hasta que sea al dente, unos 15 minutos. Escurrir y reservar.
2. En la misma olla, a fuego medio, agregar el aceite de oliva y los pimientos. Calentar durante 3-4 minutos.
3. Agregar la salsa de tomate y llevar a ebullición, revolviendo constantemente. Dejar cocinar a fuego lento durante 3-4 minutos.
4. Agrega los frijoles negros, el jugo de lima, la pasta, sal y pimienta al gusto y mézclalo todo.
5. Agrega el queso y calienta hasta que se derrita ligeramente.
6. Decora con perejil o cilantro y un poco de queso rallado y sirve.