

Pasta con Cebolla Caramelizada



Ingredientes

1.
 - 3 cebollas amarillas grandes o 5 pequeñas
 - 1/2 taza de tomates deshidratados
 - 1 cucharadita de perejil en hojuelas
 - 1 cucharada de pimentón
 - 1 cucharadita de pimienta negra
 - 1 cucharadita de sal
 - Unos dientes de ajo en el centro
 - Un chorro generoso de aceite de oliva
2.
 - Pasta corbatín (farfalle)
 - 1/2 taza de leche de coco
 - Perejil fresco
 - Albahaca picada
 - Jugo de un limón

Preparación

- Precalentar el horno a 200 °C (400 °F).
- Mezclar los ingredientes del grupo 1 en un molde para horno, colocando el ajo en el centro.
- Cubrir con papel aluminio. Hornear durante 1 hora. Después de 30 minutos, revolver y volver a hornear.
- Hervir agua, cocinar y escurrir la pasta. Reservar 1/2 taza del agua de cocción.
- Sacar las cebollas del horno. Exprimir el jugo del ajo sobre las cebollas.
- Agregar el perejil fresco y la albahaca picada.
- Agregar la leche de coco y exprimir el jugo de limón encima.

- Agregar el agua de cocción y la pasta.