

**Maggi**



## **PASTA CON PESTO DE MAÍZ Y ALBAHACA**

Descubre como preparar esta Pasta con pesto de maíz y albahaca para 5 personas

5 porciones porciones / Dificultad baja / 30 minutos

## **INGREDIENTES**

1 paquete de pasta larga o corta.  
1 sobre de Caldo Gallinita MAGGI®.  
1 taza de granos de maíz tierno cocinado.  
½ taza de maníes tostados triturados.  
1 taza de queso rallado.  
4 dientes de ajo.  
Hojas de albahaca fresca.  
½ taza agua caliente.  
Pimienta blanca molida al gusto.  
Sal al gusto.

## PREPARACIÓN

1. Pon a cocinar la pasta en abundante agua hirviendo con sal según las instrucciones del fabricante. Una vez lista, escúrrela y reserva.
2. Tritura el maíz con unas hojas de albahaca, los maníes, los ajos y el sobre de Caldo Gallinita MAGGI®, hasta que quede una pasta.
3. Agrega dos cucharadas de aceite y dos de agua caliente.
4. Remueve bien y, por último, adiciona el queso rallado.
5. Mezcla bien la pasta con este preparado de maíz para homogeneizar todos los ingredientes.
6. Si quieres una salsa más fina, añade el resto del agua.
7. Sazona con pimienta, rectifica la sal y sirve adornando con unas hojas de albahaca