

# PASTA DE ACELGA SUIZA

**Para: 2-3 Personas**

**Tiempo de Preparación: 20 minutos**

1. Cocinar 6 onzas de cualquier pasta en una olla grande con agua hirviendo.
2. En un sartén grande, caliente 2 cucharaditas de aceite de oliva a fuego medio.
3. Cortar 5 hojas de acelga suiza en cubitos, picar los tallos y añadir al sartén con una pizca de sal.
4. Echar hasta que las hojas se suavizen y después añada  $\frac{1}{2}$  cucharadita de vinagre balsámico, 1 taza de tomate en cubitos y una pizca de pimienta negra.
5. Añadir la pasta ya escurrida a la mezcla de la acelga suiza, remover del fuego y cubrir con queso romano o parmesano, y  $\frac{1}{4}$  de taza de nueces (opcional).

