**Ingredientes:**

1 tallarines de pound of pasta

1 cucharada de aceite de oliva virgen extra

1/2 de cebolla grande, picada pequeña

1 diente de ajo picado o 1 cucharadita. de ajo seco en polvo (opcional)

1 zanahoria, pequeña cortada en cubitos

1/2 teaspoon oregano u otro condimento para un sabor adicional

1 lata (14 oz) de arvejas, escurridas

1 (14 oz.) De lata de crema de champiñones

Kosher Salt and pimienta recién agrietada negro, al gusto

**Ingredients:**

1 pound of pasta noodles

1 tablespoon of extra virgin olive oil

1/2 of a large onion, small diced

1 garlic clove minced or 1 tsp. of dried garlic powder (optional)

1 carrot, small diced

1/2 teaspoon oregano or other seasoning for additional flavor

1 (14 oz) can of peas, drained

1 (14 oz.) can of cream of mushroom soup

Kosher Salt and freshly cracked black pepper, to taste

**Pasta with Peas and Carrots**

**Pasta Con Guisantes Y Zanahorias**

**Directions:**

Bring a large pot of salted water to a boil over high heat. Add the pasta and cook to al dente. Before draining, save ½ cup of pasta water. 

Meanwhile, heat the oil in a large nonstick frying pan over medium heat. Add the onion, garlic, carrots, salt, and pepper. Cook until tender, about 8 minutes. Adding more pasta water **if necessary**. Stir in the oregano or seasoning.

Gently fold in the cooked and drained pasta and the peas; add the cream of mushroom soup, and any of the additional pasta water as needed. Transfer to a platter and serve immediately.

**Servings:** 4 **Cost for meal:** $4.85

**Direcciones:**

Poner a hervir una olla grande con agua salada a fuego alto. Añadir la pasta y cocinar a al dente. Antes de escurrir, guarde ½ taza de agua de pasta.

Mientras tanto, caliente el aceite en una sartén grande antiadherente a fuego medio. Agregue la cebolla, el ajo, las zanahorias, la sal y la pimienta. Cocer hasta que estén tiernos, unos 8 minutos. Añadiendo más agua de pasta si es necesario. Revuelva en el orégano o condimento.

Doblar suavemente la pasta cocida y escurrida y los guisantes; agregue la crema de sopa de champiñones y el agua adicional de la pasta según sea necesario. Transfiera a una fuente y sirva inmediatamente.

**Porciones:** 4 **Costo por comida:** $4.85