Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Espaguetis cremosos de queso y anacardos

2 raciones 888 kcal

Ingredientes

- **200 g** de espaguetis
- **100 g** de anacardos de queso curado de Nut Nut
- **100 ml** de nata para cocinar
- **½ diente** de ajo
- **30**-40 g de parmesano o Grana Padano
- **1 cucharada** de AOVE
- Pimienta negra al gusto
- Ralladura de ½ limón
- **50**-100 ml de agua de cocción de la pasta
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	**31 g**
Grasas	**45 g**
Hidratos	**95 g**
Fibra	**5,3 g**

Elaboración

1. Cuece los espaguetis en abundante agua con sal. Antes de escurrirlos, reserva un poco del agua de cocción.
2. Tritura los anacardos con la nata, el ajo, el parmesano, el AOVE y abundante pimienta negra hasta conseguir una crema fina y homogénea.
3. Pasa la salsa a una sartén y caliéntala a fuego suave. Incorpora los espaguetis recién cocidos y añade poco a poco el agua de cocción, removiendo para que la salsa se ligue y envuelva toda la pasta.
4. Termina con ralladura de limón, pimienta recién molida y unos anacardos troceados de queso curado por encima.

RECOMENDACIONES

No añadas toda el agua de golpe. Incorpórala poco a poco hasta conseguir esa textura cremosa y brillante.

Hecho con CookNest