Cristina Sánchez | Nutrición y Psicología



PLATOS PRINCIPALES

Pasta one pot con tomates cherry, espinacas y jamón

3 raciones

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra
- Tomates cherry cortados por la mitad
- Ajo, un poquito al gusto
- Corteza de limón rallada, al gusto
- Espaguetis, para tres personas
- Agua caliente, hasta que cubra la pasta
- Caldo
- Espinacas
- Sal, un poquito
- Queso parmesano
- Taquitos de jamón

Elaboración

1. Tener la sartén previamente caliente
2. Añadir el aceite de oliva virgen extra y poner los tomates cherry cortados por la mitad a dorar
3. Añadir el ajo, un poquito al gusto
4. Mover y rallar la corteza de limón
5. Añadir la pasta, los espaguetis, y agua caliente, preferiblemente ya hirviendo, hasta que los cubra
6. Dejar cocinar mientras se va añadiendo el caldo por un lado
7. Remover un poquito para que se impregne y empape
8. Añadir las espinacas, un poco de sal y cocinar hasta que se vea que el agua va bajando
9. Añadir queso parmesano
10. Añadir taquitos de jamón y un poquito más de queso
11. Emplatar y disfrutar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Cristina Sánchez | Nutrición y Psicología

cooknest.app/@cristinasanchez-nutricion · Instagram @cristinasanchez_nutricion