MARÍA



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Pasta con salsa de calabacín

2 raciones

Ingredientes

- Pasta
- Calabacín
- Cebolla
- Tomates cherry confitados
- Leche de coco o nata
- Queso rallado
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva virgen extra (aove)

Elaboración

1. Cortar el calabacín y la cebolla, rehogarlos en una sartén con aove y salpimentar
2. Cuando cambien a un color dorado, retirar
3. Mientras tanto, cocer la pasta y guardar un poco del agua de la cocción
4. En un vaso batidor añadir las verduras junto con la leche de coco y triturar hasta obtener una salsa homogénea
5. Echar la salsa en la misma sartén junto con la pasta hasta integrar; si la salsa está muy espesa, añadir un poco de agua de cocción
6. Emplatar, rallar el queso y poner por encima los tomates cherry confitados

RECOMENDACIONES

Se puede preparar salsa de más y guardarla para otros platos. Se puede sustituir la leche de coco por nata, aunque la leche de coco da un sabor más rico.

Hecho con CookNest