MARÍA



ENSALADAS · VEGETARIANO

Ensalada de pasta con pesto

4 raciones

Ingredientes

- Albahaca
- Anacardos
- Queso rallado
- Ajo
- Zumo de limón y ralladura
- Sal
- Orégano
- Aove
- Pasta
- Cherrys
- Mozzarella
- Rúcula
- Panko

Elaboración

PESTO

1. En un vaso batidor añadimos albahaca fresca, anacardos, parmesano rallado, 1 diente de ajo, zumo de limón, sal y aove
2. Trituramos y vamos añadiendo aove para que emulsione
3. Una vez esté listo lo llevamos a la nevera

CHERRYS CONFITADOS

4. Añadimos aove en una sartén, los cherrys junto con sal y orégano
5. Dejamos a fuego muy bajito con la tapa para que se vayan confitando

PASTA

6. Preparamos la pasta, que tarda 11 minutos en estar lista
7. Cuando esté lista la pasamos por agua fría para cortar la cocción

MONTAJE

8. En un bol mezclamos la pasta con el pesto, echamos mozzarella, los cherrys confitados y rúcula

9. Volvemos a mezclar

PANGRATATTO

10. Tostamos un poco de panko en la sartén
11. Dejamos atemperar y añadimos ralladura de limón y parmesano rallado

EMPLATADO

12. Emplatamos la ensalada de pasta, colocando unos cherrys, echando bien de pangratatto, unas hojitas de albahaca y ralladura de limón

Hecho con CookNest



Todas las recetas de MARÍA 👨🏻‍🍳

cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy