Gotxei



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Pasta de guisantes con cherrys y Heura

1 ración 703 kcal

Ingredientes

- **60g** de Pasta de Guisantes
- Un puñadito de cherrys
- **160g** (una bandeja) de Heura
- Especias: curry, comino y cúrcuma
- **1/2** aguacate

SALSA

- **1/2** aguacate
- **2**-3 cucharadas grandes de queso fresco batido
- Zumo de 1/2 limón
- Pimienta

POR RACIÓN

Proteínas	**52 g**
Grasas	**29 g**
Hidratos	**70 g**
Fibra	**27 g**

Elaboración

1. Cocer la pasta el tiempo indicado
2. De mientras especiar bien la Heura con curry, comino, cúrcuma y un chorrito de AOVE y cocinarla a la plancha
3. Aprovechar para hacer la salsa, mezclando todos los ingredientes y triturando
4. Una vez la Heura esté lista, añadir los cherrys a la sartén hasta que se pochen un poco
5. Escurrir bien la pasta y servirla en la base del plato
6. Poner por encima la Heura y los cherrys
7. Cortar y añadir unos dados de aguacate
8. Por último, poner la salsa por encima

RECOMENDACIONES

Sale cantidad para más de un plato.
Se puede hacer esta receta con cualquier otra proteína al gusto, pero se anima a probar la Heura, ya que la textura queda genial en este plato.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei
cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei