Gotxei



PLATOS PRINCIPALES

Pasta negra con cremoso de gambas

1 ración · 495 kcal

Ingredientes

- Entre 60-80 g de pasta de soja negra
- **1/2** cebolla
- **2 dientes** de ajo
- **200g** de gambas
- **100** - 150g de champis y portobellos
- Tomate seco
- Queso untable o a falta de este, en tacos
- **1 cucharadita** de harina integral
- Bebida de soja hasta cubrir
- Orégano
- Perejil fresco

POR RACIÓN

Proteínas	**42 g**
Grasas	**17 g**
Hidratos	**48 g**
Fibra	**10 g**

Elaboración

1. Empezamos cociendo la pasta el tiempo indicado y reservamos.
2. Para el cremoso, pochamos la cebolla en dados pequeños y, cuando empiece a dorar, añadimos los ajos picados, el tomate seco, las gambas y las setas laminadas.
3. Cocinamos hasta que estén hechos y al final añadimos una cucharadita de harina integral y bebida de soja hasta cubrir.
4. Removemos y dejamos a fuego medio hasta que reduzca.
5. Cuando reduzca casi del todo, añadimos el queso, apagamos el fuego y removemos hasta que funda por completo.
6. Servimos con un poco de orégano y perejil fresco por encima.

RECOMENDACIONES

Una manera diferente de comer pasta

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei