la cocina de los golosos



PLATOS PRINCIPALES

Pasta casera rellenos de tomate, atún y berberechos

2 raciones · 726 kcal

Ingredientes

PASTA DE HUEVO

- **100 gr** de harina de trigo fuerza
- **1** huevo

PASTA DE ESPINACAS

- **100 gr** harina de fuerza
- **50 gr** espinacas frescas
- **1** huevo

RELLENO

- Tomate frito casero
- Atún en conserva
- Berberechos en conserva

POR RACIÓN

Proteínas	**50 g**
Grasas	**20 g**
Hidratos	**83 g**
Fibra	**5,1 g**

Elaboración

1. Batir el huevo y mezclarlo con la harina
2. En la pasta de espinacas, triturar el huevo con las espinacas y añadirlo a la harina
3. Amasar bien durante 5 minutos y formar una bola
4. Si está demasiado dura y seca, añadir un poco de agua; si está muy blanda y pegajosa, añadir un poco de harina
5. Cubrir con film y reservar un mínimo de 30 minutos en la nevera
6. Pasado el tiempo, estirar la masa con un rodillo o una máquina de pasta, lo más fina posible, y darle la forma deseada
7. Cocer en agua con sal unos 3 minutos, según el grosor

RECOMENDACIONES

Acompañar los canelones con espárragos

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos