HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Tortellinis crujientes

15min · 2 raciones · 446 kcal

Ingredientes

- Tortellinis
- Aceite de oliva
- **1 cucharadita** de ajo en polvo
- **1 cucharadita** de cebolla en polvo
- Pimienta negra
- **1 cucharada** de parmesano o grana padano

POR RACIÓN

Proteínas	**15 g**
Grasas	**17 g**
Hidratos	**58 g**
Fibra	**3,6 g**

Elaboración

1. Hervir los tortellinis un minutito en agua hirviendo con sal
2. Cuando estén al dente, escurrirlos en un bol
3. Condimentar con un chorrito de aceite de oliva, pimienta negra, una cucharadita de ajo y cebolla en polvo, y una buena cucharada de queso parmesano en polvo
4. Mezclar todo y meter los tortellinis en la freidora de aire
5. Cocinar a 170º durante 15 minutos
6. A mitad de tiempo darles unas vueltas

RECOMENDACIONES

Están buenísimos con una buena salsa de tomate para mojar.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto