Maria



PLATOS PRINCIPALES · VEGANO

Pasta con tomate cherry y albahaca

2 raciones 534 kcal

Ingredientes

- **20g** hojas de albahaca
- **200g** tomates cherry
- **1 diente** de ajo
- **250g** de pasta
- AOVE
- **1 cucharadita** sal
- **1/2 cucharadita** azúcar

POR RACIÓN

Proteínas	**16 g**
Grasas	**9,7 g**
Hidratos	**95 g**
Fibra	**5,2 g**

Elaboración

1. Lavar y cortar los cherrys por la mitad
2. Poner el ajo con aceite a sofreír 3 minutos
3. Añadir los cherrys, sacar el ajo, añadir sal y el azúcar y tapar a fuego medio
4. Hervir la pasta según el fabricante en agua salada
5. Cuando falten 2 minutos para acabar la cocción de la pasta, añadirla a la sartén con los tomates y añadir agua de cocción para que se acabe de cocinar la pasta
6. Trocear albahaca por encima
7. Servir con parmigiano rallado

RECOMENDACIONES

La albahaca se trocea con las manos en vez de con un cuchillo para que no amargue.

Hecho con CookNest