Maria



PLATOS PRINCIPALES · VEGANO

Pasta con pesto de pistacho

2 raciones 653 kcal

Ingredientes

- **1** ajo
- **25g** albahaca
- **50g** pistachos pelados
- AOVE
- Sal
- **250g** pasta

POR RACIÓN

Proteínas	**21 g**
Grasas	**21 g**
Hidratos	**96 g**
Fibra	**6,7 g**

Elaboración

1. Hervir la pasta en agua salada según las indicaciones del fabricante
2. En un recipiente triturar el ajo, la albahaca, los pistachos, el AOVE y la sal
3. Añadir un cucharón de agua de cocción cuando falten 2 minutos para terminar de cocer la pasta y mezclar
4. Escurrir la pasta y añadirla a la mezcla

RECOMENDACIONES

Opcional: se puede añadir también 25g de queso parmesano a la mezcla; en esta ocasión solo se rayó por encima.

Hecho con CookNest

