Maria



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Tortellini de remolacha con pesto de guisantes

2 raciones 470 kcal

Ingredientes

MASA

- **100 g** de harina
- **50 g** de puré de remolacha cocida
- Agua (solo si es necesario para ligar la masa)

RELLENO

- **100 g** de ricotta
- **2**-3 cdas de parmesano rallado
- Ralladura de 1/2 limón
- Sal y pimienta negra

PESTO LIGERO DE GUISANTES

- **1/2 taza** de guisantes cocidos
- **1 diente** de ajo
- **1 cda** de piñones
- Un puñado de albahaca fresca
- **2**-3 cdas de parmesano
- Agua de cocción de la pasta (para ajustar textura)
- Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

MASA

1. Amasar durante 10-15 minutos hasta lograr textura firme y elástica
2. Reposar 30 minutos tapada

RELLENO

3. Mezclar y reservar en frío

PESTO LIGERO DE GUISANTES

4. Triturar hasta obtener una textura cremosa, más fluida que un pesto clásico

MONTAJE FINAL

5. Estirar la masa y formar tortellini con el relleno
6. Cocinar en agua hirviendo con sal durante 3-4 minutos
7. Mezclar con el pesto y servir con parmesano y pimienta negra

POR RACIÓN **20 g** Proteínas **21 g** Grasas **52 g** Hidratos **4,7 g** Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Maria

cooknest.app/@maria-buve · Instagram @maria.buve