Maria



PLATOS PRINCIPALES · VEGANO

Pasta cherry picante

2 raciones 541 kcal

Ingredientes

- **250 g** de spaghetti (los míos eran integrales)
- AOVE
- Tomates cherry, cortados a la mitad (300g)
- Sal y pimienta
- **4 dientes** de ajo grandes, picados
- Guindillas picadas según tolerancia
- Albahaca fresca

POR RACIÓN

Proteínas	**20 g**
Grasas	**11 g**
Hidratos	**102 g**
Fibra	**14 g**

Elaboración

1. Pon a hervir la pasta
2. En una sartén grande, añade el aceite y sofríe los tomates con el ajo y la guindilla durante 6-8 min, hasta que se ablanden y suelten jugo.
3. Incorpora las hojas de albahaca. Cocina 5 min más.
4. Pasa la pasta a la sartén con la salsa, añade 1 taza del agua de cocción y mezcla bien todo.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Maria
cooknest.app/@maria-buve · Instagram @maria.buve