Maria



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Maccheroni de puerro y pistacho

10min · 2 raciones · 847 kcal

Ingredientes

- **250g** pasta corta
- **2** puerros
- Aceite de oliva
- Sal
- **200 ml** leche de soja o la que prefieras
- **1 cda** de crema de pistacho de Ametller Origen
- Pistachos troceados
- Parmesano rallado

POR RACIÓN

Proteínas	**29 g**
Grasas	**27 g**
Hidratos	**124 g**
Fibra	**8,7 g**

Elaboración

1. Cortar los puerros y sofreírlos con un poco de aceite de oliva y sal durante unos minutos
2. Pasar el puerro a la trituradora
3. Triturar con leche de soja y una cucharada generosa de crema de pistacho
4. Triturar todo bien y volver a pasarlo a la sartén
5. Hervir la pasta al dente y mezclarla con la salsa, emulsionando con un poco de agua de cocción
6. Servir con parmesano rallado y pistachos troceados por encima, y un poco más de crema de pistacho

RECOMENDACIONES

Si no tienes crema de pistacho comprada, puedes hacerla casera.

Hecho con CookNest