Maria



PLATOS PRINCIPALES

Pasta con pesto de pistachos, atún y tomates cherry

4 raciones · 834 kcal

Ingredientes

- **150 g** de pistachos pelados
- **40 g** de pecorino rallado
- **80 g** de AOVE
- **1 diente** de ajo
- Sal y pimienta
- **300 g** de pasta
- **200 g** de atún en conserva
- **200 g** de tomates cherry
- Aceite de oliva virgen extra

POR RACIÓN

Proteínas	33 g
Grasas	50 g
Hidratos	66 g
Fibra	6,9 g

Elaboración

1. Tritura los pistachos con el ajo, el pecorino, el aceite, sal y pimienta hasta obtener un pesto cremoso.
2. Cocina la pasta al dente.
3. En una sartén, saltea los tomates cherry partidos por la mitad con aceite y un poco de ajo.
4. Añade el atún escurrido, un par de cucharadas del pesto y un poco de agua de cocción.
5. Incorpora la pasta, mezcla hasta que quede bien cremosa y añade agua de cocción si es necesario.
6. Sirve con algunos pistachos enteros por encima para decorar.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Maria

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