Maria



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Pasta konjac con salsa de pimiento

1 ración 109 kcal

Ingredientes

- ½ pimiento asado
- 1 cucharada grande de paté de pimiento de Carlota
- Pasta konjac de Slendier
- Un chorrito de leche vegetal (yo he usado de avena)
- Queso parmesano (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	5,7 g
Grasas	5,6 g
Hidratos	13 g
Fibra	8,7 g

Elaboración

1. Pon el pimiento asado en un vaso batidor junto con una cucharada del paté de pimiento de Carlota y un chorrito de leche vegetal.
2. Tritura todo bien hasta que quede una salsa cremosa.
3. Pasa por agua caliente la pasta konjac de Slendier y mezcla con la salsa.
4. Ralla queso parmesano.

Hecho con CookNest

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