Maria



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Pasta con crema de gorgonzola y pera

3 raciones 965 kcal

Ingredientes

- **400 g** de espaguetis
- **2** peras conference maduras
- **150 g** de queso gorgonzola
- **10 g** de mantequilla
- **1 puñado** de almendras tostadas
- Parmesano rallado
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva virgen extra
- Ralladura de naranja

POR RACIÓN

Proteínas	**38 g**
Grasas	**34 g**
Hidratos	**128 g**
Fibra	**10 g**

Elaboración

1. Pela las peras, quita el corazón y córtalas en dados pequeños.
2. Calienta en una sartén el aceite de oliva y la mantequilla.
3. Añade las peras troceadas, una pizca de sal y saltea a fuego medio de 5 a 6 minutos hasta que estén blandas.
4. Tritura la pera junto con el queso gorgonzola, las almendras tostadas y un poco de pimienta.
5. Añade la pasta a la sartén con la crema y emulsiona con un poco de agua de cocción.
6. Sirve con almendras tostadas por encima, queso parmesano rallado y ralladura de naranja.

Hecho con CookNest

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