Maria



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Pasta cremosa de zanahoria

30min · 2 raciones · 845 kcal

Ingredientes

- **3**–4 zanahorias
- **1** cebolla grande
- **1** bloque de queso feta
- **250 g** pasta
- Tomillo
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

POR RACIÓN

Proteínas	**31 g**
Grasas	**31 g**
Hidratos	**110 g**
Fibra	**8,1 g**

Elaboración

1. Coloca la zanahoria en rodajas y la cebolla en juliana en una bandeja de horno con el bloque de feta en el centro. Añade tomillo, aceite de oliva, sal y pimienta.
2. Hornea 35 min a 200 °C. Si ves que se dora demasiado por arriba, cúbrelo con papel de aluminio.
3. Tritura todo junto con un poco del agua de cocción de la pasta hasta obtener una crema fina. Añade la pasta y mezcla bien.

Hecho con CookNest

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