Maria



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Pasta fría con crema de tomate cherry y feta

4 raciones 480 kcal

Ingredientes

- **250 g** de pasta corta
- **200 g** de tomates cherry
- **50 g** de tomates secos
- **30 g** de piñones
- Albahaca fresca
- **200 g** de queso feta, cortado en daditos
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva virgen extra

POR RACIÓN

Proteínas	**18 g**
Grasas	**21 g**
Hidratos	**58 g**
Fibra	**4,5 g**

Elaboración

1. Tritura los tomates cherry, los tomates secos, los piñones y la albahaca con un chorrito de aceite de oliva, sal, pimienta y un poco de agua de cocción de la pasta hasta obtener una crema suave.
2. Escurre la pasta al dente y mézclala con la crema de tomate.
3. Añade el queso feta en dados y remueve suavemente.

RECOMENDACIONES

Puede tomarse templada o fría, aunque en versión fría en verano es ideal.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Maria

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