Maria



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Pasta cremosa de calabaza y tomates cherry

30min · 3 raciones · 501 kcal

Ingredientes

- **400 g** de calabaza
- **150 g** de tomates cherry
- **3 dientes** de ajo
- **2 cucharadas** soperas de queso crema
- AOVE
- Sal
- Pimienta
- **320 g** pasta

POR RACIÓN

Proteínas	**15 g**
Grasas	**10 g**
Hidratos	**88 g**
Fibra	**4,5 g**

Elaboración

1. Corta la calabaza en trozos y colócala en una fuente apta para horno junto con los tomates y los ajos
2. Añade un buen chorro de AOVE, sal y pimienta
3. Hornea a 190 °C durante 30-40 minutos, hasta que la calabaza esté bien tierna
4. Tritura la calabaza y los tomates junto con los ajos asados y el queso crema
5. Mientras tanto, cocina la pasta y reserva un poco del agua de cocción
6. Mezcla la pasta con la salsa y añade un poco de agua de cocción hasta conseguir una textura bien cremosa

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Maria

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