Maria



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Pasta con tomates cherry asados

1h · 2 raciones · 712 kcal

Ingredientes

- **250 g** de pasta
- **250 g** de tomates cherry
- **100 g** de queso crema tipo Philadelphia
- **1 diente** de ajo
- **1 cucharadita** de azúcar
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva virgen extra
- Un poco de agua de cocción de la pasta

POR RACIÓN

Proteínas	**19 g**
Grasas	**27 g**
Hidratos	**98 g**
Fibra	**5,3 g**

Elaboración

1. Corta los cherrys por la mitad y colócalos en una bandeja apta para horno con el ajo pelado, el azúcar, sal, pimienta y un chorrito de AOVE.
2. Hornea a 150 °C durante 1 hora sin ventilador calor arriba y abajo.
3. Cuece la pasta en agua con sal y reserva un poco del agua de cocción.
4. Tritura los tomates y el ajo con el queso crema.
5. Mezcla la salsa con la pasta en una sartén y añade un poquito del agua de cocción hasta que quede cremosa.

RECOMENDACIONES

El secreto de la receta está en el tiempo y temperatura de horneado. Los cherries se caramelizan y le dan un toque increíble.

Hecho con CookNest