

PLATOS PRINCIPALES

Espaguetis de calabacín con gambas y salsa pesto

2 raciones 556 kcal

Ingredientes

- 2 calabacines
- 1/4 kg de gambas
- Queso rallado
- 1 ajo
- Pimienta molida
- Sal
- Aceite de oliva
- 1 guindillas

SALSA PESTO CASERA

- Un paquete pequeño de hojas de albahaca
- 8 nueces peladas
- Un trozo de queso parmesano rallado
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de agua
- 1 ajo pequeño
- Sal al gusto

Elaboración

SALSA PESTO CASERA

1. Pelamos y cortamos el ajo en trozos grandes, quitándole lo de dentro.
2. Rallamos el queso y pelamos las nueces si no están ya peladas.
3. Añadimos todos los ingredientes a la batidora y batimos bien.

PREPARACIÓN DEL PLATO

4. Cortamos el calabacín en tiras finitas.
5. Pelamos las gambas y las freímos en una sartén con un poco de aceite a fuego medio-bajo hasta que se empiecen a dorar.
6. Echamos aceite a otra sartén y añadimos los calabacines junto con un ajo, y una guindilla. Removemos durante 5-6 minutos a fuego medio-alto, hasta que se reduzcan y se pongan blanditos.
7. Añadimos la sal y la pimienta molida y removemos 2 minutos más. Servimos junto con las gambitas que teníamos apartadas.
8. Por último servimos nuestro plato junto con la salsa pesto y el queso rallado.

RECOMENDACIONES

Ir probando la salsa pesto de vez en cuando antes de añadir más cantidad de lo que sea. Si está demasiado fuerte o espesa, se puede añadir un poquito más de agua. La salsa pesto se puede hacer con piñones, aunque la autora ha utilizado nueces y ha salido mucho mejor.

POR RACIÓN	27 g Proteínas	47 g Grasas	11 g Hidratos	3,8 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta