Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Tagliatelle con burrata al pesto

10min 4 raciones 677 kcal

Ingredientes

PESTO

- Un paquete de hojas de albahaca
- 10 piñones o nueces (a mí me gusta más con nueces)
- Un trozo de queso parmesano rallado
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 poco de agua
- 1 ajo pequeño
- Sal y pimienta al gusto

PASTA

- 350 gr. de nidos de tallarines
- 1 queso burrata
- Sal y pimienta molida
- Queso rallado
- 1 paquete de tomates secos (también podéis usar tomates cherry)
- Aceite de oliva

Elaboración

PESTO

1. Pelamos y cortamos el ajo en trozos grandes, quitándole lo de dentro
2. Pelamos la albahaca quitándole los tallos grandes
3. Añadimos todos los ingredientes a la batidora (albahaca, queso, agua, aceite, piñones o nueces, ajo, sal y parmesano) y batimos bien

PASTA

4. Añadimos un poco de sal y aceite en una olla con agua y cuando empiece a hervir echamos la pasta
5. Pasados unos 10 minutos ya estará lista
6. Añadimos entonces la salsa pesto, tomates y queso parmesano rallado y removemos
7. Por último servimos con nuestra burrata y a comer

RECOMENDACIONES

La burrata es difícil de encontrar. Yo la compré en Carrefour. La mozarella también es buena opción. Si no queréis complicaros podéis comprar la salsa pesto, aunque todo lo casero siempre es mejor. El truco de esta salsa es ir probándola de vez en cuando antes de añadir más cantidad de lo que sea. Si vemos que está demasiado fuerte o espesa, podemos añadir un poquito más de agua.

POR RACIÓN	25 g Proteínas	30 g Grasas	81 g Hidratos	6,1 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta