Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Pasta rellena de otoño con espinacas y champiñones

10min · 2 raciones · 773 kcal

Ingredientes

- **1 paquete** de pasta fresca rellena (de la marca Rana, con calabaza y cebolla caramelizada)
- **200 ml** de nata líquida
- **200 gramos** de champiñones laminados frescos
- **300 gramos** de hojas de espinacas frescas
- Sal
- Pimienta molida
- Nuez moscada
- Aceite de oliva
- Queso rallado o en polvo (opcional)
- Flores comestibles para decorar (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	**30 g**
Grasas	**45 g**
Hidratos	**65 g**
Fibra	**7,5 g**

Elaboración

1. En una sartén con aceite, dorar unos champiñones frescos unos minutos y añadir unas hojas de espinaca fresca
2. Pasados 5 minutos, cuando haya reducido su tamaño a fuego medio bajo, añadir un poquito de sal, pimienta, nuez moscada y nata líquida
3. Dejar que se integre bien otros 5 minutos a fuego lento, mientras vamos viendo la pasta
4. Añadir queso y decorar al gusto

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta