Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Tallarines con salsa de calabaza asada

45min · 4 raciones · 564 kcal

Ingredientes

- 250 gramos de champiñones
- 1/2 calabaza
- 1 patata
- 1 zanahoria
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta molida
- Romero
- Agua de cocción
- Tallarines (dos puñaditos por persona)
- Pistachos troceados
- Queso rallado

POR RACIÓN

Proteínas	20 g
Grasas	16 g
Hidratos	91 g
Fibra	6,7 g

Elaboración

1. Añadir las verduras a una bandeja para horno, con un poco de romero, sal y aceite de oliva, y hornear 35 minutos a 200 grados
2. Mientras, dorar los champiñones en una sartén con aceite unos minutos y hervir la pasta
3. Una vez horneadas las verduras, triturarlas muy bien
4. Añadir un poco de agua de cocción y mezclar junto con los champiñones y la pasta
5. Añadir mucho queso rallado, un poco de pimienta molida y emplatar
6. Terminar con los pistachos troceados

Hecho con CookNest

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