

PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Pasta fría con salsa de gorgonzola e higos

10min · 3 raciones · 617 kcal

Ingredientes

- **250 gramos** de pasta proteica
- **20 mililitros** del caldo de cocción de la pasta
- **100 gramos** de queso gorgonzola
- **1** yogur griego light
- **1** calabacín pequeño
- Un puñado de nueces picadas
- **3** higos
- Pimienta
- Miel

POR RACIÓN

Proteínas	**56 g**
Grasas	**25 g**
Hidratos	**43 g**
Fibra	**13 g**

Elaboración

1. Cuece la pasta unos minutos menos de lo indicado en el paquete (ya que luego se hidratará con la salsa).
2. Coge un poco del agua de cocción de la pasta.
3. Enfría la pasta en un baño helado y reserva.
4. Prepara la salsa triturando el queso gorgonzola, con el yogur y agua de cocción.
5. Con una mandolina (o a cuchillo) corta el calabacín en rodajas finas y reserva.
6. Corta los higos en cuartos y reserva.
7. En un bol, pon la pasta escurrida, el calabacín y añade la salsa de gorgonzola. Mezcla.
8. Sirve la pasta en un plato, pon pimienta al gusto, nueces picadas y unos trozos de higo.
9. Termina con un hilo de miel sobre todo el plato.

Hecho con CookNest