

PLATOS PRINCIPALES · VEGANO

Fusilli con pesto de perejil y tomate

15min · 2 raciones · 561 kcal

Ingredientes

- **150 gramos** de fusilli
- **3 cucharadas** de pesto de perejil
- **4** tomates enteros en conserva
- **3 dientes** de ajo
- **1** vaso de vino blanco
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva virgen extra

POR RACIÓN

Proteínas	**12 g**
Grasas	**19 g**
Hidratos	**66 g**
Fibra	**4,3 g**

Elaboración

1. Prepara el pesto de perejil como se indica en la receta publicada en el perfil
2. Cuece la pasta un par de minutos menos de lo indicado por el fabricante
3. En una sartén caliente pon un chorro de aceite de oliva virgen extra y saltea tres dientes de ajo laminados
4. Incorpora cuatro tomates en conserva chafados con las manos y pon un poco de sal
5. Cuando pasen unos minutos, incorpora el vino blanco y deja cocer el conjunto unos minutos más para evaporar el alcohol
6. Cuando la pasta esté lista, añádela a la sartén junto con las cucharadas de pesto y un cazo del agua de cocción de la pasta
7. Mueve para ligar todo el conjunto y que termine de hacerse la pasta
8. Sirve en un plato, pon un poco de pimienta negra recién molida y un chorrito de aceite de oliva

RECOMENDACIONES

El pesto se puede preparar con antelación y tenerlo congelado. Puedes emplear otra pasta y sustituir el pesto de perejil por cualquier otro pesto.

Hecho con CookNest