XEF DE CASA



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Tiburones trufados 24K

2 raciones 1128 kcal

Ingredientes

- **30 g** queso manchego curado
- **30 g** queso cheddar curado
- **50 ml** leche semidesnatada
- **250 g** mascarpone
- **1 cda** de pasta de trufa
- **25 g** mantequilla
- Sal y pimienta
- Tiburones (pasta)

POR RACIÓN

Proteínas	**27 g**
Grasas	**77 g**
Hidratos	**82 g**
Fibra	**3,3 g**

Elaboración

1. Ralla los quesos y ponlos en un cazo.
2. Añade la leche, el mascarpone, la mantequilla, la sal, la pimienta y la pasta de trufa.
3. Calienta a fuego medio sin dejar de mover hasta que tengas una crema TRUFADA BRUTAL.
4. Hierve los tiburones al dente.
5. Pásalos a la sartén con un poquito de su agua + la salsa.
6. Emplata y ralla más cheddar curado por encima.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa