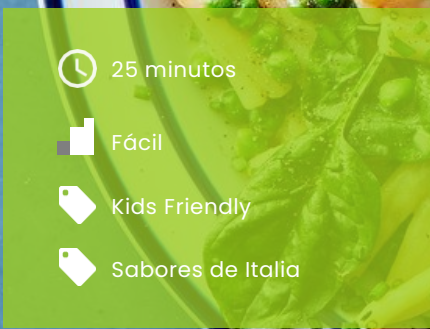


One Pot Casarecce

con Espinaca Fresca y Queso de Almendras

holaveggie



25 minutos

Fácil

Kids Friendly

Sabores de Italia

¡Este plato de pasta usa solo una sartén, requiere una preparación mínima y toma menos de 30 minutos prepararlo! Las arvejas y el queso de almendras se realzan con espinacas aderezadas, que se doblan en la pasta al final. Pensá esta cena como tu pasta y ensalada, ¡todo en uno!

Contiene: Gluten

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

Ingredientes en la caja



caldo de verduras
1 un



diente de ajo
2 un



espinaca
100 gr



lata de arvejas
1 un



ciboulette
1 un



limón
1 un



mostaza dijon
1 cdita



queso de almendras
40 gr



pasta casarecce
240 gr



leche vegetal en polvo
0,75 cda

Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Pimienta
- ✓ Aceite Vegetal
- ✓ Granos de pimienta

Utensilios

- ✓ Olla
- ✓ Taza

Nutrición por porción: Calorías 810 kcal, Grasas 27 g, Carbohidratos 106 g, Proteínas 27 g

Cocinando para
4

Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Comé más plantas. 🌱

One Pot Casarecce

con Espinaca Fresca y Queso de Almendras

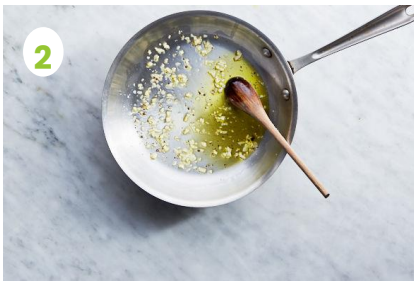


1 – PREPARÁ LOS INGREDIENTES

- Lavá y secá los productos frescos.
- Pelá y picá finamente los **dientes de ajo**.
- Picá finamente el **ciboulette**.
- Rallá finamente el **queso de almendras**.



Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.



2 – COCINÁ EL AJO

- Calentá 2 (4) cucharadas de aceite en una sartén grande a fuego medio. Agregá el **ajo** y varios granos de pimienta, y cociná hasta que esté fragante pero no dorado, aproximadamente 1 minuto.



3 – COCINÁ LA PASTA

- En una taza, combiná 0,75 (1,5) taza de agua con la **leche vegetal en polvo**. Revolvé para combinar: esta es tu **leche vegetal**.
- Agregá la **pasta casarecce**, el **caldo de verduras**, la **leche vegetal**, 2 (4) tazas de agua y sal a gusto. Llevá a fuego lento. Cociná a fuego medio, revolviendo con frecuencia, hasta que la **pasta** esté al dente y el líquido espese, de 7 a 8 minutos.
- Drená las **arvejas**, agregalas a la olla con la pasta y cociná hasta que estén tiernas, unos 2 minutos más.

*La medida que usamos es 1 taza = 250 ml



4 – TERMINÁ LA PASTA

- Fuera del fuego, agregá el **queso de almendras rallado** y la **mitad del ciboulette** y revolvé para hacer una salsa cremosa. Si es necesario, agregá 2-3 cucharadas de agua para aflojar la salsa. Tapá para mantener el calor.



5 – CONDIMENTÁ LA ESPINACA

- En un bowl grande, rallá finamente $\frac{1}{2}$ **cucharadita de ralladura de limón** y exprimí 2(4) cucharadas de **jugo de limón**.
- Agregá la **mostaza**, 1,5 (3) cucharadas de aceite y 0,5 (1) cucharadita de sal y azúcar y mezclá para combinar.
- Agregá la **espinaca** y revolvé para cubrir.



6 – SERVÍ Y DISFRUTÁ

- Agregá la **espinaca** a la olla con la pasta y revolvé.
- Colocá la **pasta casarecce** en los platos. Decorá con el **ciboulette restante** y un poco de pimienta molida. ¡A disfrutaaaaa!

