

# One Pot Romesco Pasta & Carne Vegetal con Rawmesan y Almendras ¡sin cortar ni picar!

holaveggie



🕒 40 minutos

📄 Fácil

🏷️ Sabores de Italia

👶 Kids Friendly

Ya conoces nuestras recetas one pot sin cortar ni picar: son lo más para esos días que querés comer delicioso sin mucho trabajo. Para esta cena, horneamos la carne vegetal, la pasta y los vegetales en una atrevida salsa de tomate y romesco, una salsa ahumada al estilo español hecha con almendras, morrones rojos asados, tomates y ajo. Terminamos el plato agregando crema de almendras fresca antes de cubrir con almendras. Imperdible.

Contiene: Frutos Secos • Gluten

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

## Ingredientes en la caja



espinaca  
90  
gr



pasta  
200  
gr



rawmesan  
¼  
taza



cherry  
120  
gr



salsa romesco  
3  
cdas



crema de  
almendras  
2  
cdas



carne vegetal  
280  
gr



especies  
españolas  
0,5  
cda



almendras  
2  
cdas



lata de tomate  
1  
un

## Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite vegetal
- ✓ Pimienta

## Utensilios

- ✓ Fuente de horno (con tapa o papel aluminio)

Nutrición por porción: Calorías 950 kcal, Grasas 45 g, Carbohidratos 93 g, Proteínas 45 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 Romesco Pasta & Carne Vegetal con Rawmesan y Almendras ¡sin cortar ni picar!



## 1 – ENSAMBLÁ LA PASTA

- Leé la receta antes de comenzar a cocinar.
  - Lavá y secá los **productos frescos**.
  - Precaentá el horno a 230°C.
  - En una fuente apta horno combiná la **espinaca**, los **tomates en lata con todo su jugo**, la **salsa romesco**, los **cherry** y la **pasta**.
  - Agregá 1 (2) taza\* de agua a la bandeja. Condimentá con sal y pimienta; revolvé para combinar.
  - Agregá la **carne vegetal** desmenuzándola en una capa uniforme. Sazoná con sal, pimienta y las **especias españolas**.
- \***TIP:** 235 ml de agua equivalen a 1 taza de té.



Cocinando para  
**4**

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 – HORNEÁ POR 30 MINUTOS

- Tapá la fuente o cubrila bien con papel de aluminio y horneá durante 30 minutos, o hasta que la **pasta** esté tierna y la **carne vegetal** bien cocida. Retirá del horno, destapá con cuidado. Dejá reposar al menos 3 minutos.

## 3 – TERMINÁ, SERVÍ Y DISFRUTÁ

- Agregá la **crema de almendras** y mezclá hasta que se combine. Probá y luego sazoná con sal y pimienta si lo deseás.
- Serví la **One Pot Romesco Pasta & Carne Vegetal** con las **almendras** y el **rawmesan**. ¡A comeeeeeer!

Esparcí el amor, compartí la comida

 holaveggiear

