



Receta

Ingredientes

- 1 bandeja de Pasta con Setas Trevijano Proteína Vegetal
- 100g de espinacas
- 60g de nueces pecanas
- 750ml de leche o bebida vegetal (si eliges vegetal, de almendras sin azúcar es la más neutra)
- 2cdas de aceite de oliva virgen extra
- 8 g de sal

Preparación

1 – Calentamos 2 cdas de aceite de oliva en una sartén o cazuela mediana y añadimos la bandeja de Pasta con setas Trevijano y la sal. Salteamos 1 minuto e incorporamos la leche o la bebida vegetal (También podemos hacerlo con mitad agua / mitad caldo). Cuando empiece a hervir cocinaremos 10 mins a fuego medio sin tapar. Removemos de vez en cuando.

2 – 10 minutos después, cuando la pasta vaya quedando cremosa, añadimos las espinacas y cocinamos 1 minuto más. Antes de emplatar, rallamos una lima y agregamos nueces al gusto.

3 – ¡A disfrutar de una comida proteica, deliciosa y sincera!



15'



Pasta con setas vegana

Información nutricional	ración 100 g.
Valor energético	715 kJ 179 kcal
Grasas (g)	7
de las cuales Saturadas (g)	0,7
Hidratos de carbono (g)	21
Fibra alimentaria (g)	2,2
Proteínas (g)	6,1
Sal (g)	0,1