



INGREDIENTE

S

Pasta 200 g

Champiñones 300 g

Piña 1 unidad

Manzana 2 unidades

Queso suave 100 g

Sal 2,5 g

Aceite de oliva 60 ml

PASTA CON CHAMPIÑONES EN ENSALADA DE VEGETALES, FRUTAS Y QUESO SUAVE



ELABORACIÓN

Ponemos a cocer la pasta en agua con una pizca de sal y aceite durante 11 minutos.

Posteriormente la refrescamos con agua.

Lavamos los champiñones abundantemente y los cortamos en juliana. A continuación, los salteamos con muy poquito aceite y los reservamos para después.

Por otro lado, pelamos y cortamos la piña, la manzana y el queso en dados. También los reservamos.

Lo servimos en un plato, añadiendo la pasta caliente y colocando los champiñones alrededor. Por último, incorporamos la piña, la manzana y el queso.

Decoramos el plato con algún champiñón, casi crudo y laminado.

Información nutricional por persona

479,00 kcal Energía

13,10 g Proteínas

55,80 g Hids. de carbono

7,14 g Fibra dietética

20,60 g Grasa total

3,63 mg Colesterol

789,00 mg Sodio

ALÉRGENOS

Celiaco		Huevo	
Carne		Lácteos	
Altramuz		Crustáceos	
Soja		Moluscos	
Setas		Pescado	
Alcohol		Diabético	
Cacahuete		Apio	
Frutos con cascara		Mostaza	
Sulfitos		Granos de sésamo	