

**Creador:** bertodu **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**  
comerla recién echa

## **Descripción:**

receta muy completa que se puede tomar como plato único ya que sacia bastante

## **Ingredientes para 2 personas :**

- 250 gr de pasta fresca de espinacas
- 6 ciruelas pasas sin hueso
- 1 brik de 200ml de nata para cocinar
- una pastilla de caldo vegetal
- una pizca de sal
- una cucharadita de margarina
- litro y medio de agua

## **Preparación:**

### **Paso 1**

en esta ocasión he escogido tallarines de espinacas al huevo, se pueden hacer con pasta seca, pero a mí personalmente me gusta mucho más la pasta fresca.

### **Paso 2**

en una cazuela poner medio litro de agua y cuando hierve se disuelve la pastilla de caldo vegetal. En otra cazuela con agua y sal, cuando hierve se echan los tallarines y se cuecen en 5 minutos

### **Paso 3**

pasados 5 minutos se escurren y se pasan por agua fría para que no se peguen.

### **Paso 4**

*En una sartén se calienta una cucharadita de margarina y se saltean las ciruelas pasas sin hueso*

### **Paso 5**

*Se añade la nata y el caldo de verduras, se remueve todo junto, una vez que hierve se baja el fuego y se tiene unos 20 minutos reduciendo hasta que queda más o menos la mitad de la salsa.*

### **Paso 6**

*Se pone de nuevo la pasta en la cazuela, se le añade encima la salsa de nata y ciruelas, se mezcla todo y ya está listo para comer*