

tallarines de espinacas con salsa de ciruelas



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: bertodu **Recetizador:** Mamen



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