

Macarrones con salsa de nueces



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Susana Puente



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 400 gr. de macarrones (o otro tipo de pasta)
- 150 gr. de nueces peladas
- - 150 gr. de nata líquida
- - 1 diente de ajo
- Sal - Pimienta - Aceite
- - Perejil, cebollino y nueces picadas para decorar

Preparación:

Paso 1

Ponemos una olla con agua a hervir, con un poco de aceite y sal. Herviremos la pasta, y cuando esté lista la colaremos y pasaremos por agua fría para que no se apelmace.

Paso 2

Para seguir, pondremos en un brazo batidor las nueces peladas, la nata líquida, el ajo pelado, un poco de perejil, sal y pimienta. Batiremos bien hasta obtener una salsa. Seguidamente, rehogaremos la salsa con la pasta y ya tendremos nuestros macarrones listos. Antes de servir, espolvorear un poco de cebollino picado, perejil y nueces picadas.