# Espaguetis de calabaza con crema de nueces y setas

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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Núri



**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Otros
**Tipo de cocina:** Vegana
**Otros:** Cocina Saludable
**Coste:** Muy económico

## Descripción:

## Ingredientes para 1 persona :

- Calabaza rallada
- Nueces
- Agua
- Calabacín
- Sal
- Champiñones o setas
- Aceite de oliva
- Salsa de soja

## Preparación:

### Paso 1

Rallar la calabaza y reservar.

### Paso 2

Para hacer la salsa, triturar un puñado de nueces con un poco de aceite de oliva, sal y agua (para que no sea demasiado pesada). Incluso se puede poner calabacín para espesar y al mismo tiempo hacerla más ligera.

### Paso 3

Por otra parte, macerar los champiñones, fileteados, con aceite y salsa de soja.