

Espaguetis de calabaza con crema de nueces y setas



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Anna Llin Barbe



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.