



# Espaguetis en salsa casera de remolacha con queso de cabra y menta fresca

Vegetariano Exprés

4



Espaguetis



Remolacha cocida



Cebolla



Rulo de queso de cabra



Menta



Queso crema

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, agua.

Cocinando: 15 mins  
Listo en: 15 mins



Esta receta no solo es atractiva y llamativa, sino que además ¡se prepara en 15 minutos! Preparamos una salsa casera de remolacha con cebolla salteada y queso para acompañar estos ruborizados espaguetis. Acabamos el plato con queso de cabra y menta para un plato redondo y sabroso.

## Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

## Utensilios necesarios:

Colador, túrmix, jarra medidora, sartén, olla.

## Ingredientes

	2P	4P
Espaguetis <b>15)</b>	180 gramos	360 gramos
Remolacha cocida*	500 gramos	1000 gramos
Cebolla	1 unidad	2 unidades
Rulo de queso de cabra* <b>7)</b>	1 paquete	2 paquetes
Menta	½ unidad	1 unidad
Queso crema* <b>7)</b>	2 paquetes	4 paquetes
Agua de la cocción	70 ml	140 ml

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	498 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3033/ 725	610/ 146
Grasas (g)	37,8	7,6
de las cuales saturadas (g)	13,7	2,8
Carbohidratos (g)	92,3	18,6
de los cuales azúcares (g)	25,9	5,2
Proteínas (g)	24,2	4,9
Sal (g)	1,2	0,2

## Allergens

**7)** Leche **15)** Trigo.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

¡Recíclame!



## Saltea la cebolla

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! En una olla, agrega abundante **agua** y una pizca de **sal**. Cubre con una tapa y lleva a ebullición. Pela la **cebolla**, divídela en dos y córtala en tiras finas. En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Luego, agrega la **cebolla** y **sal** y cocina 4-5 min, removiendo frecuentemente, hasta que quede transparente.



## Prepara la salsa

Corta  $\frac{3}{4}$  de la **remolacha** en trozos medianos. En la jarra medidora, agrega la remolacha, la **cebolla** salteada, el **agua de la cocción** reservada, el **queso crema** y un chorrito de **aceite**. **Salpimenta** y tritura con ayuda de un túrmix, hasta que quede una **salsa de remolacha** homogénea. Agrega la **salsa de remolacha** a la olla con los **espaguetis** y cocina a fuego medio 2 min, removiendo. Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**.



## Cocina los espaguetis

Cuando el **agua** de la olla hierva, añade los **espaguetis** y cocina 8 min o hasta que queden tiernos. Cuando estén listos, reserva el **agua de cocción** (ver cantidad en ingredientes). Luego, escurre la **pasta** con un colador y reserva en la olla.

**CONSEJO:** Puedes agregar un chorrito de aceite a la pasta cocida para evitar que se pegue.



## Emplata y disfruta

Corta la **remolacha** restante en dados de 1 cm y aderézala con un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**. Desmenuza el **queso de cabra** en trozos medianos. Deshoja y pica la mitad de la **menta** (doble para 4p). Sirve los **espaguetis** con **salsa de remolacha** en platos y agrega encima la **remolacha** a dados, el **queso de cabra** y la **menta**.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!  
Tu opinión es nuestro  
ingrediente secreto.

