



PASTA AL PESTO ESTILO ITALIANO CON JITOMATES CHERRY CONFITADOS

 15 minutos

 30 minutos

 4 porciones

INGREDIENTES

- 100 gramos de queso parmesano en trozo
- 200 gramos de jitomate cereza
- 1 cucharadita de sal [6 g]
- 2 cucharaditas de aceite de oliva [10 g]
- 30 gramos de piñón
- 1 Pieza de diente de ajo [5 g]
- 80 gramos de albahaca fresca
- 120 gramos de aceite de oliva
- 1.5 cucharaditas de sal [9 g]
- 200 gramos de pasta integral cruda
- 4 cucharadas de piñón [40 g]
- 200 gramos de queso mozzarella, en cubos [1-2 cm]

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1º Sigue los pasos en Cookidoo® en tu TMX®

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [250 g]	% DDR
ENERGÍA	355 kcal	885 kcal	44 %
GRASA	26 g	65 g	99 %
GRASAS SATURADAS	3 g	6 g	32 %
COLESTEROL	23 mg	56 mg	19 %
SODIO	875 mg	2184 mg	91 %
H. CARBONO	22 g	54 g	18 %
AZÚCARES	-	-	-
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	2 g	6 %
PROTEÍNA	13 g	33 g	-