

# CuidaRecetas

## Pasta con pesto de Brócoli



### INGREDIENTES

- 300g brócoli
- 1 c.s. queso parmesano rallado
- 6 c.s. queso quark
- 6 ramas albahaca fresca
- ½ limón (zumo)
- 1 diente de ajo
- 1 c.s. aceite de oliva virgen extra
- 1 c.c. sal
- Pimienta al gusto
- ½ envase pasta fusilli



### ALÉRGENOS



LACTEOS



CONTIENE  
GLUTEN



Fácil



30 min



4 raciones



1.55€/ración

# CuidaRecetas

## Pasta con pesto de Brócoli



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL



### Información nutricional

	Energía	Hidratos de carbono	Azúcares	Grasas	Grasas saturadas	Proteínas	Fibra	Sal
Por ración	313 kcal	48,75 g	4,9 g	5,5 g	2,3 g	15,2 g	4,2 g	0,5 g

### ELABORACIÓN

1. Hervir el brócoli durante unos 4 minutos y luego ponerlo en un recipiente apto para robot de cocina o batidora.
2. Añadir el queso parmesano, el queso quark, la albahaca, el jugo de limón y el ajo pelado, triturar hasta obtener una crema espesa.
3. Sazonar con aceite de oliva, sal y pimienta. Volver a mezclar.
4. Cocer la pasta, siguiendo las instrucciones del envase, escurrir.
5. Envolver la pasta en la crema y servir inmediatamente.