Principales

Macarrones con Requesón.

Ideal para comidas y cenas.

Si lo que estás buscando una receta fácil y rápida has llegado al lugar correcto. Esta suculenta pasta con requesón te encantará.

El requesón es un queso bajo en calorías con un sabor suave. Su popularidad ha aumentado en las últimas décadas y, a menudo, se recomienda como parte de una dieta saludable. No solo ofrece una gran cantidad de proteínas, sino que también contiene muchos nutrientes esenciales.

TIEMPO DE PREPARACIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN	TIEMPO TOTAL
4 minutos	5 minutos	9 minutos

PLATO	DIFICULTAD	RACIONES	CALORÍAS
Principal	Fácil	3 personas	329 kcal/ración

EQUIPAMIENTO

- Foodie Pot.

INGREDIENTES

- 450 g de macarrones
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal marina
- 3-4 tazones de agua (para cubrir la pasta)
- 225 g de requesón de oveja o vaca
- 1 ramita de perejil fresco
- 1 cucharadita de pimienta negra recién molida
- ½ tazón de queso rallado Pecorino Romano

ELABORACIÓN PASO A PASO

- Vierte un chorrito de aceite de oliva en la Foodie Pot. y añade la pasta, la sal y el agua necesaria para cubrir la pasta.
- Aplana la pasta con una espátula para formar una capa homogénea y sumerge toda la pasta que puedas en la menor cantidad de agua posible.
- Cierra la tapa y pon la válvula en la posición de presión. Tiempo de cocción: 5 minutos a nivel BAJO.
- Cuando finalice el tiempo, libera la presión y abre la olla. Vacía la mitad del agua de cocción de la olla en el fregadero y deja el resto para ablandar el requesón (escurre completamente si se trata de pasta sola).
- Añade el requesón y mezcla bien. Adereza cada ración con queso Pecorino Romano, pimientas y hojas de albahaca troceadas. Sirve inmediatamente.