

# Pasta con Pesto de Brócoli.

Ideal para comidas y cenas.



Si estás buscando una receta fácil, rápida y súper nutritiva, esta succulenta pasta con pesto de brócoli te encantará.

Lo mejor de esta receta es que puedes prepararla con tu tipo de pasta favorito: espaguetis, fusilli, lazos, macarrones... ¡y la tendrás lista en poco más de 20 minutos!

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

6 minutos

## TIEMPO DE COCCIÓN

15 minutos

## TIEMPO TOTAL

21 minutos

## PLATO

Principal

## DIFICULTAD

Fácil

## RACIONES

3 personas

## CALORÍAS

-

## EQUIPAMIENTO

- Foodie Pot.
- Easy Steel Blender.

## INGREDIENTES

- 450 g de pasta
- ½ taza de aceite de oliva (para la pasta y para el pesto)
- 1 cucharadita de sal marina
- 3-4 tazones de agua (para cubrir la pasta)
- 300g de brócoli
- 15g de albahaca fresca
- 2 cucharadas de zumo de limón
- ½ taza de queso parmesano
- ½ taza de avellanas (o piñones)

## ELABORACIÓN PASO A PASO

- Limpia los ramilletes de brócoli, y cocínalos al vapor en la Foodie Pot. durante 10 minutos. Reserva para más tarde.
- 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. Escurre completamente el agua de cocción.
- Pon el brócoli, la albahaca, el queso parmesano, las avellanas, el zumo de limón y tres cucharadas de agua en el vaso de la Easy Steel Blender. y tritura un poco. Añade el aceite a la vez que sigues triturando la salsa hasta que el pesto quede cremoso.
- Añade el pesto a la pasta y mezcla bien. Si te gusta el queso, puedes aderezar cada ración con queso Pecorino Romano y hojas de albahaca troceadas. Sirve y disfruta.