



1/1

Espaguetis con pesto

5 personas



Tiempo:



Preparación:
5 Mins


Tiempo de cocción:
15 Mins

Ingredientes:

- 300g de espaguetis, cortados por la mitad
- 1 litro de agua
- 250g de pesto
- 100g de nata
- Aceite para rociar
- Una pizca de sal
- Una pizca de parmesano, rallado
- 100g de piñones

Método:

Fase 1: Preparación

1. Vierte el agua en el bol y añade un chorrito de aceite y una pizca de sal. Pulsa el botón olla  y lleva el agua a ebullición.

2. Añade los espaguetis y continúa cocinando durante alrededor de 12 minutos (dependiendo del tipo de pasta). Escurre, enjuaga y reserva.




kCook

Hazlo en casa, hazlo fácil



1/2

Método:

3. Añade el resto de ingredientes al bol y pulsa el botón Sopa/salsa , ajustando la velocidad  a 3 y cocinando a temperatura media durante 5 minutos. 

4. Vierte la salsa por encima de los espaguetis y decora con queso rallado y piñones.