

Tortellini con Salsa Pesto



Sirve:

6 raciones

Pieza:

Saladmaster Food Processor
3 Qt./2.8 L Perforated Basket
small mixing bowl

Valora: ★★★★★

Contribuido por:

Chef Sergio Corbia

[Agregar un Comentario](#)

2 cucharadas de
sal
(36
g)

¼ taza de
tomates secos
(27
g)

1 libra de
pasta tortellini fresca
(454
g)

¼ taza de
salsa pesto, hecha en casa o de tu marca favorita
(65
g)

½ taza de
queso Parmesano, rallado con Cono #1
(50
g)

Preparación :

1. Pon suficiente agua en la olla, de acuerdo a las instrucciones del envase de tortellini. Añade sal y lleva a ebullición. Pon los tomates secos en la cesta culinaria, pon en la olla, tapa y cocina 2 minutos. Saca la cesta culinaria, traslada al fregadero y escurre. Pon los tomates en un bol y reserva.
2. Pon los tortellini en la cesta culinaria y mete la cesta otra vez en la olla. Cocina siguiendo las instrucciones del envase. Cuando estén listos, saca la cesta culinaria y escurre la pasta.
3. Saca el agua de la olla, dejando 2 cucharadas (30 mL) de agua en el fondo. Vuelve a poner la pasta, los tomates y el pesto en la olla y mezcla bien. Espolvorea queso Parmesano y sirve caliente.

[Información nutricional por ración](#)

▼

Calorías:	299
Grasa Total:	11g
Grasa	4g
Saturada:	
Colesterol:	62mg
Sodio:	2861mg
Carbohidratos:	32g
Fibra	2g
Dietética:	
Azúcar:	1g
Proteína:	16g
