



PASTA CON CIRUELAS Y ESPINACAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 320 g de pasta
- 80 g de ciruelas pasas sin hueso
- 500 g de espinacas
- 200 g de manzana
- 40 g de aceite de oliva
- sal

LA PREPARACIÓN

- Cocer la pasta con agua hirviendo, sal y un chorrito de aceite. Cuando esté al dente, escurrir.
- Freír en una sartén con un chorrito de aceite las espinacas. Añadir las pasas y los trocitos de manzana. Remover.
- En una fuente colocar la pasta y verter las espinacas. Mezclar.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 69.5 g	Grasas 11.8 g
Kcal 459	Proteínas 13.4 g