



## PASTA CON SALSA DE PIÑONES Y ALMENDRAS

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 320 g de pasta
- 25 g de almendra (sin cáscara)
- 25 g de piñones (sin cáscara)
- 2 unidades de dientes de ajo
- perejil
- pimienta
- 40 g de aceite de oliva
- sal

### LA PREPARACIÓN

- Cocer la pasta en agua con sal (se puede echar un chorrito de aceite al agua de cocción, si se desea). Escurrirla bien.
- Triturar las almendras con los piñones, el ajo y el perejil, añadiendo un chorrito de aceite. Se puede picar con un mortero o con la batidora si se prefiere más fino. Salar.
- Utilizar esta mezcla como aderezo de la pasta.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 57.7 g	Grasas 18.9 g
Kcal 461	Proteínas 12.3 g