

ZOODLES DE ZUCCHINI CON CHAMPIÑONES BALSÁMICOS

Ingredientes:

(Zoodles)

- 1 zucchini grande
- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo picado
- 150 g de champiñones
- Tomillo y romero
- Sal y pimienta al gusto
- Un poquito de vino blanco
- Una cuchara de aceite de oliva
- 1/2 sobrecito de Natuvia

Preparación:

(Zoodles)

- 1- Cortá el zucchini a tu gusto, ya sea en forma de espagueti o tallarín. Si querés podés quitarle la piel, aunque dejársela le aporta más fibra.
- 2- En una sartén, agregá una cucharada de aceite de oliva y una vez caliente, incorporá la cebolla y el ajo a fuego lento. Mientras, lavá los champiñones y cortalos en láminas, con el grosor que vos gustés.

- 3- A continuación, añadí los champiñones y ponelos al fuego al máximo para que se doren bien, tené en cuenta que dependiendo del grosor de los champiñones será un poco más o menos de tiempo. En cuanto los veás algo dorados, agregá el Natuvia, un horrito de vino blanco y esperá a que se evapore.
- 4- Y por último, agregá los zoodles de zucchini, añadiendo sal y pimienta al gusto, remové bien para mezclar todo y en unos poco minutos ya tendrás tu plato listo.
- 5- Siempre podés añadirles algunos ingredientes extra que te gusten.

Ingredientes:

(Salsa al pesto para acompañar)

- 25 g de albahaca
- 2 dientes de ajo medianos
- 1/4 de taza de aceite de oliva
- Un puñado de nueces
- 2/4 de taza de queso parmesano o pecorino
- Una pizca de sal

Preparación:

(Salsa al pesto para acompañar)

- 1- Poné las hojas de albahaca en un bol o vaso ancho, junto con los dientes de ajo, las almendras y una pizca de sal, luego lo batís con la batidora hasta que se haga una pasta. A continuación, añadí aceite de oliva hasta que consigás un color uniforme y espeso, y ya por último, agregá el queso. Si te ha quedado muy espeso, siempre podés colocar algo más de aceite para que quede más líquido, y por supuesto, probalo para ver si necesita más sal.