

Casarecce con pesto de espárragos y tomates

Tiempo total **25 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
3.460 kJ / 827 Kcal

Grasas: **44 g** Proteínas: **32 g**
Carbohidratos: **77 g**

INGREDIENTES

2 porciones

Pasta:

180 g de pasta casarecce

Pesto:

300 g de espárragos verdes

30 g de queso parmesano
rallado

40 g de almendras laminadas
tostadas

1 puñado de hojas frescas de
albahaca

2 de hojas frescas de

cucharadas menta

1 diente de ajo

3 de aceite de oliva

cucharadas

2 cucharaditas Kikkoman aceite de

as Sésamo Toastado

2 Kikkoman Ponzu -

cucharadas Aderezo con Salsa de

Soja y Vinagre, con Sabor

a Limón

0,5 de pimienta negra recién

cucharadita molida

Adicionales:

120 g de tomates cherry
cortados por la mitad

15 g de queso parmesano
rallado

20 g de almendras laminadas
tostadas

1 de ralladura de limón

cucharadita

Algunas hojas frescas de

PREPARACIÓN

Pasos 1

180 g de pasta casarecce

Cueza la pasta al dente siguiendo las instrucciones del empaque. Escúrrala, reservando 50 ml del agua de cocción. Devuélvala a la olla y manténgala caliente.

Pasos 2

300 g de espárragos verdes - **30 g** de queso parmesano rallado - **40 g** de almendras laminadas tostadas - **1 puñado** de hojas frescas de albahaca - **2 cucharadas** de hojas frescas de menta - **1** diente de ajo - **3 cucharadas** de aceite de oliva - **2 cucharaditas** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **2 cucharadas** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón - **0,5 cucharadita** de pimienta negra recién molida

Retire la parte leñosa de los espárragos. Cuézalos durante 3–4 minutos, hasta que estén tiernos pero aún ligeramente crujientes. Escúrralos y enfríelos en un cuenco con agua fría. Córtelos en trozos (reserve las puntas para la presentación) y colóquelos en un recipiente. Añada el parmesano, las almendras, la albahaca, la menta, el ajo, el aceite de oliva, Kikkoman aceite de sésamo tostado, Kikkoman salsa ponzu limón y la pimienta negra. Triture hasta obtener una textura homogénea, incorporando, si fuera necesario, un poco del agua de cocción de la pasta reservada.

Pasos 3

120 g de tomates cherry cortados por la mitad - **15 g** de queso parmesano rallado - **20 g** de almendras laminadas tostadas - **1 cucharadita** de ralladura de

albahaca
Algunas hojas frescas de
menta

limón - Algunas hojas frescas de albahaca -
Algunas hojas frescas de menta
Integre la pasta con el pesto y sívala en el plato.
Corone con las puntas de espárrago reservadas y
los tomates cherry. Termine con el parmesano, las
almendras laminadas, la ralladura de limón y unas
hojas de albahaca y menta.