

# Pasta con tomates asados y queso feta



## INGREDIENTES (4 PERSONAS)

- 240 g pasta (mejor integral) (macarrones, espirales, lazos...)
- 200-250 g tomates cherry
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva
- 200g queso feta
- Unas hojas de albahaca
- Sal
- Pimienta negra



## ELABORACIÓN

En una fuente de horno colocamos los tomates cherry limpios y enteros . Salpimentamos y añadimos un poco de aceite de oliva.

En el centro, colocamos el queso feta entero y también le añadimos un poco de aceite y pimienta negra.

Horneamos durante 30min a 180°C.

Mientras, cocemos la pasta en agua con sal y reservamos.

Cuando los tomates estén asados, los aplastamos con un tenedor y los mezclamos bien con el queso que se ha fundido, formando una salsa. Una vez mezclado, añadimos unas 3-4 hojas de albahaca picadas y finalmente se incorpora la pasta.

Conviene servir recién hecha.

## COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

| Valores por... | ración   | 100 g    |
|----------------|----------|----------|
| Energía        | 480 kcal | 264 kcal |
| Grasas         | 29,39 g  | 11,23 g  |
| Hidratos       | 53,14 g  | 29,28 g  |
| Proteínas      | 19,91 g  | 10,97 g  |
| Fibra          | 15,90 g  | 8,76 g   |
| Sal            | 2,37 g   | 1,31 g   |



### Consejo:

Puedes usar otras verduras y otro tipo de queso y especias, la composición nutricional será similar, y es una receta muy sana y fácil, totalmente libre de procesados.