

Plumas a la salsa de limón

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 24 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

Si padece estreñimiento consuma pasta integral que aporta más fibra. Recuerde que el consumo de fibra debe ir acompañado de una ingesta suficiente de agua.

Modo express

1. Engrase la pasta en crudo con un chorrito de aceite y remuévala bien antes de introducirla en la cubeta.
2. Ralle la piel de los limones sin llegar a la parte blanca, exprímalos y reserve el zumo. Ponga la ralladura en un bol junto con la nata, la maicena, el azúcar, la sal y la mantequilla reblandecida a temperatura ambiente.
3. Remueva con una cuchara de madera hasta obtener una salsa cremosa y homogénea. Lave y pique el perejil.

4. Disponga la pasta, la salsa, el zumo del limón y agua hasta cubrir en la cubeta Chef Plus Induction.
5. Cierre la tapa y programe el menú Pasta. Al terminar, espolvoree el queso rallado y el perejil.