

Macarrones con pavo y piñones

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 24 '
- 4
- 



Comentario nutricional

Los piñones son los frutos secos con mayor contenido en grasa (68%) junto con las nueces. Puede sustituirlos por cacahuetes que aportan menos grasa (49%).

Modo express

1. Engrase la pasta en crudo con un chorrillo de aceite y remuévala bien antes de introducirla en la cubeta.
2. Corte el pavo en pequeños tacos; pele y pique muy finos la cebolla y el ajo; y limpie y pique el perejil.
3. Disponga todos los ingredientes, excepto el parmesano y el perejil, en la cubeta Chef Plus Induction. Vierta el vino, las 4 medidas de agua y una pizca de sal al gusto.
4. Cierre la tapa y programe el menú Pasta.
5. Antes de servir, espolvoree el parmesano rallado y el perejil picado.