

# Pasta a la lima



**GREATER  
CHICAGO**  
-FOOD-  
DEPOSITORY.

Escanea para una receta interactiva

**Sirve: 3**

**Prep: 5 minutos | Cocinar: 10 minutos**

## INGREDIENTES

- 8 onzas pasta (cualquier fideo largo)
- 2-3 cucharadas aceite de oliva
- 3 dientes de ajo, picados \*
- 1/4 taza perejil, picado
- 1/4 taza jugo de lima (alrededor 2-3 limas)
- 1/4 cucharadita pimienta rojo en hojuelas
- Sal y pimienta, al gusto



## PREPERACIÓN

1. Lleva el agua al punto de ebullición y cocina la pasta según las indicaciones del paquete. Escurre la pasta y guarda 1/4 de tasa de agua de pasta.
2. En la misma olla, calienta el aceite de oliva, el ajo y el pimienta rojo picado por 1 minuto a fuego medio.
3. Añade la pasta cocinada y el agua de pasta; combina y calienta hasta que la pasta esté caliente.
4. Reduce el fuego a bajo, y añade jugo de lima, perejil, sal y pimienta.
5. Mezcla y sirve.

\*Sustituciones

3 dientes de ajo	—>	1 1/2 cucharadita de ajo
------------------	----	--------------------------

### Información Nutricional

Porción: 1/3 de receta

<b>Calorías</b>	<b>366</b>
<b>Grasa total</b>	<b>9.9 g</b>
Grasa saturada	1.4 g
<b>Colesterol</b>	<b>0 mg</b>
<b>Sodio</b>	<b>33.2 mg</b>
<b>Carbohidratos</b>	<b>59.2 g</b>
Fibra	3.4 g
Azúcares	0.8 g
<b>Proteína</b>	<b>10.1 g</b>

Fuente de receta: The Simple Veganista