Espirales con salsa de zanahorias



Espirales con salsa de zanahoria

Ingredientes

Cantidad para 0-3 años. El doble para personas adultas

- Espirales (puede ser cualquier pasta): 35 g
- Zanahoria: 45 g
- Cebolla: 25 g
- Aceite: 2 g
- Sal: 0,05 g

Sugerencia de la chef



Cocer la pasta y mezclarla con la salsa justo antes de servirla para que no se pase.

Marian Cuesta
Goiz Eder

Elaboración

En primer lugar, pelamos la cebolla, rascamos y lavamos la zanahoria y troceamos todo en daditos.

Ponemos una cazuela al fuego con un chorrito de aceite, incorporamos la cebolla y la zanahoria, y lo pochamos unos minutos. Cuando empiece a dorarse, añadimos un poco de agua y dejamos hervir unos 15 minutos. Cuando esté listo, lo trituramos.

Por otro lado, ponemos otra cazuela con agua al fuego hasta que empiece a hervir.

Cocer la pasta durante los minutos que nos indique el o la fabricante y, una vez cocida, la escurrimos.

Mezclamos la salsa de zanahoria con la pasta y servimos.

Ayuntamiento de Pamplona | Iruñeko Udala
Organismo Autónomo Escuelas Infantiles
Haur Eskolen Erakunde Autonomoa