

# Pasta a la Naranja con Soja

## INGREDIENTES:

- Pasta (la que prefieras)
- Zumo de 1 naranja grande
- Soja texturizada (cantidad al gusto, rehidratada previamente)
- Ajo (1 diente)
- Cebolla (media)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra
- Hierbas al gusto (opcional)

## PROCEDIMIENTO:

#001

### 1. Cocer la pasta:

Cocina la pasta según las instrucciones del paquete. Escurre y reserva.

### 2. Preparar el sofrito:

Sofríe el ajo picado y la cebolla en aceite de oliva hasta que esté transparente.

### 3. Añadir la soja:

Incorpora la soja texturizada rehidratada. Cocina unos minutos hasta que se dore ligeramente.

### 4. Incorporar el zumo:

Añade el zumo de naranja. Deja reducir un poco hasta que espese y se integren los sabores.

## Pasta a la Naranja con Soja

5. Mezclar con la pasta:

Añade la pasta cocida y mezcla bien con la salsa.

6. Rectificar y servir:

Salpimenta al gusto y añade hierbas si deseas. Sirve caliente.