

Titulo

Subtitulo

🔍 Que te gustaria cocinar



Ultimas recetas

Receta 1

Receta 2

Receta 3

Receta 4

[Ver mas](#)

# Titulo

Subtitulo

🔍 Que te gustaria cocinar



## Ultimas recetas

Receta 1

Receta 2

Receta 3

Receta 4

[Ver mas](#)

Cargar mas recetas ...

Home

Recetas

Articulos

Contactanos

ACA PODRIA IR ALGO MAS

IT'S FREE REAL STATE



# Recetas



Receta 1

Receta 4

Receta 5

Receta 6

Receta 7

Receta 8

Receta 9

Receta 2

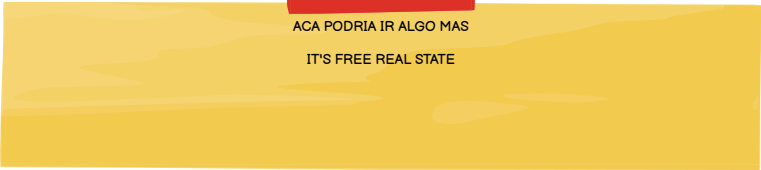
Receta 3

Receta 10

Receta 11

- Dulce
- Salado
- Desayunos
- Veganas
- Meriendas

Aca podria ir algo o directamente se saca y se sube el footer, algunas paginas ponen cards en distintas formas, consultarle a Cris



# Cherry Tomato Pasta with Avocado Sauce

Descripcion breve de la receta



## Ingredientes

- 1/2 libra de pasta de espiral
- 1/2 libra de tomates cherry
- 1/2 libra de queso parmesano
- 1/2 libra de queso mozzarella
- 1/2 libra de queso ricotta
- 1/2 libra de queso mascarpone
- 1/2 libra de queso gorgonzola
- 1/2 libra de queso brie
- 1/2 libra de queso camembert
- 1/2 libra de queso feta

## Instrucciones:

1. Calienta el agua en una olla grande. Cuando el agua esté hirviendo, agrega la pasta y cocínala durante 10 minutos. Escurre la pasta y reserva.

2. Calienta el aceite de oliva en una sartén. Agrega el ajo y cocina durante 2 minutos. Agrega los tomates cherry y cocina durante 5 minutos. Agrega el queso parmesano y cocina durante 5 minutos. Agrega el queso mozzarella y cocina durante 5 minutos. Agrega el queso ricotta y cocina durante 5 minutos. Agrega el queso mascarpone y cocina durante 5 minutos. Agrega el queso gorgonzola y cocina durante 5 minutos. Agrega el queso brie y cocina durante 5 minutos. Agrega el queso camembert y cocina durante 5 minutos. Agrega el queso feta y cocina durante 5 minutos.

3. Mezcla la pasta con la salsa y el queso. Sirve caliente.

4. Si lo deseas, puedes agregar un poco de queso parmesano adicional para decorar.



# Notas, Articulos de interes, tips . . .



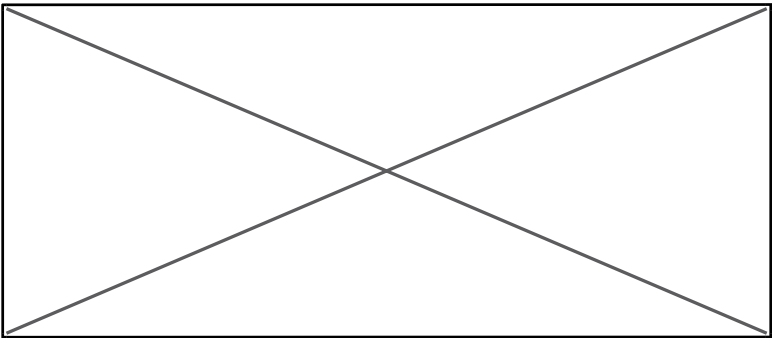
## Alimentos enriquecidos: qué son y porque son necesarios

Los alimentos enriquecidos son aquellos que han sido tratados con nutrientes adicionales para mejorar su valor nutricional. Estos nutrientes pueden ser vitaminas, minerales, ácidos grasos, proteínas, etc. Los alimentos enriquecidos son necesarios para garantizar que la población tenga acceso a nutrientes esenciales que pueden estar faltando en su dieta habitual. Esto es especialmente importante en áreas donde la dieta puede ser limitada o donde hay una alta prevalencia de deficiencias nutricionales. Los alimentos enriquecidos pueden ayudar a prevenir enfermedades relacionadas con la mala nutrición y mejorar la salud general de la población.

[Continuar leyendo...](#)

18 de marzo, 2023

Leer el siguiente post >



## Titulo: Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur

Los alimentos enriquecidos son aquellos que han sido tratados con nutrientes adicionales para mejorar su valor nutricional. Estos nutrientes pueden ser vitaminas, minerales, ácidos grasos, proteínas, etc. Los alimentos enriquecidos son necesarios para garantizar que la población tenga acceso a nutrientes esenciales que pueden estar faltando en su dieta habitual. Esto es especialmente importante en áreas donde la dieta puede ser limitada o donde hay una alta prevalencia de deficiencias nutricionales. Los alimentos enriquecidos pueden ayudar a prevenir enfermedades relacionadas con la mala nutrición y mejorar la salud general de la población.

[Continuar leyendo...](#)

5 de marzo, 2023

Leer el siguiente post >

# Nos interesa estar en contacto con vos.

Te gustaria que hablaramos de algun topico, queres una receta nueva o solo decirnos cuanto nos queres...

## Contactanos

[Home](#)[Recetas](#)[Articulos](#)[Contactanos](#)

ACA PODRIA IR ALGO MAS

IT'S FREE REAL STATE

From codemia with love