

Ingredientes

Pasta: 200g

Albahaca: 10g

Espinacas: 50g

Ajo: 1 diente

Miso: 1 cdtā

Parmesano

Pimienta

Guisantes: 125g

Menta: 5g

Rúcula: 35g

Limón: 1/2

Aceite: 60ml

Sal

Instrucciones

- Cocer la pasta y, cuando le falte 1 min, añadir los guisantes, cocinar y retirar
- Escaldar 15s la albahaca y la menta y retirar a un bol con hielo y agua
- Triturar la rúcula, espinaca, albahaca, menta, miso, ajo, aceite y zumo y ralladura de limón
- Mezclar la pasta, guisantes y la salsa y salpimentar al gusto
- Añadir lonchas de parmesano por encima