Ingredientes

Pasta: 200g

Albahaca: 10g

Espinacas: 50g

Ajo: 1 diente

Miso: 1 cdta

Parmesano

•	Guisantes: 125g
	Menta: 5g
•	Rúcula: 35g
•	Limón: 1/2
•	Aceite: 60ml
•	Sal
•	

Instrucciones

Pimienta

- 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