

Salsa rosa para pasta

Fortificada con **CN PEDIÁTRICO PLUS** sin sabor
Rinde 2 porciones de salsa, pensada para dos comidas.

Ingredientes



10 medidas CN Pediátrico Plus sin sabor



¼ taza de tomates perita en lata



2 cdas. de aceite de oliva



Pizca de sal



1 cta. de azúcar



Pimienta a gusto



1 pizca de orégano



1 cda. de queso untable



¼ taza de crema de leche



Parmesano a gusto



2 fetas de bondiola



Ciboulette

Procedimiento

Cortar la bondiola chiquitita y dorar en sartén hasta que quede crocante. No agregar aceite. Reservar.

Verter el aceite de oliva en una ollita. Llevar al fuego y agregar el tomate perita picado chiquitito. Agregar sal, pimienta, orégano y el azúcar para quitar la acidez del tomate. Agregar el queso untable y la crema de leche. Revolver constantemente. Una vez que rompa hervor, agregar un poco de queso parmesano rallado. Apagar y dejar enfriar por cinco minutos. Pasado este tiempo, agregar el CN Pediátrico Plus sin sabor y mezclar muy bien. Verter por encima de los fideos cocidos. Rallar otro poco de queso parmesano, espolvorear las migas crocantes de bondiola y finalizar con un poco de ciboulette cortada chiquitita con la ayuda de una tijera.

Salsa rosa para pasta

Fortificada con **CN PEDIÁTRICO PLUS** sin sabor

- 🍅 La salsa es apta para celíacos (si se selecciona una pasta libre de gluten, el plato será apto para celíacos)
- 🍅 Nutrición completa y balanceada
- 🍅 14 vitaminas y 14 minerales

Salsa fortificada en energía, proteínas, vitaminas y minerales

Cada porción de

Salsa

	Con CN	Sin CN
Energía (Kcal)	438	223
Proteínas (g)	7,7	2,0

Agregarle **CN PEDIÁTRICO PLUS** sin sabor a la salsa rosa para pastas, le aumenta al doble su aporte de energía, y casi 4 veces su aporte de proteínas. A su vez, adiciona 14 vitaminas y 14 minerales.

Recetario
mixing

