Espaguetis Crudi veganos

INGREDIENTES:

- 2 calabacines.
- 4 tomates.
- 1 pimiento verde.
- ½ pimiento rojo
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla dulce pequeña
- 4 tomates secos hidratados en aceite.
- 1 puñado de pipas de calabaza.
- Sal
- Perejil
- 20 g. de aceite de oliva.
- Albahaca verde.
- Albahaca morada (o alguna otra hierba, orégano, tomillo, romero).
- Parmesano de almendras

PREPARACIÓN:

1. Cortar los calabacines en tiras muy finas utilizando un pelador de juliana, o pasándoles por la máquina de cortar verduras spirali.
2. Poner en el vaso los tomates pelados, los pimientos, el ajo, la cebolla, las pipas, la sal, el aceite, y las hierbas. Triturar todo **30seg/vel6**. (en esta velocidad la salsa nos quedara con trocitos, si de esta manera no nos gustara triturar **30seg/vel9**).
3. Montar el plato colocando los espaguetis y la salsa por encima, decorar con pipas de calabaza, albahaca y espolvorear por encima el parmesano de almendras.

Sugerencia: para que los espaguetis estén mas “al dente” antes de servir colocarlos en un colador con un poco de sal y dejarlos escurrir aproximadamente 30 minutos, antes de emplatar enjuagarlos bien para que no estén salados