

Pasta a la carbonara vegana

Posted on **January 01,1970** by **hiulitscuisine**

Ingredients:

(per a 2 persones)

- 100-150 g de pasta (*macarrons, espaguetis...*)
- 100 g de seitan
- 1 ceba
- 250 ml de crema de llet de soia (*o civada*)
- sal
- pebre negre

Temps de preparació:

- 20 min

Preparació:

1. Bullir la pasta en una olla amb aigua salada.
2. Tallar la ceba a daus petits i sofregir en una paella amb oli.
3. Quan la ceba estigui daurada, afegir el seitan tallat a daus petits, salpebrar al gust i sofregir.
4. Afegir la crema de llet i anar remenant, uns 4-5 min, fins a obtenir l'espessor desitjada.

Notes:

- Servir damunt la pasta o barrejar tot junt a l'olla.
- Si no es té crema de llet es pot fer una [beixamel vegana](#).

Posted in: Cuina Tradicional, Destacats, Plats Principals, Receptes | Tagged: Ceba, Civada, Crema De Llet, Pasta, Pebre Negre, Sal, Seitan, Soia | With 2 comments